

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE
Cinti Floriano

NOME DEL VINO
Cinti Floriano Bologna Spumante

DENOMINAZIONE
DOC Colli Bolognesi Bologna
Spumante BRUT

CLASSIFICAZIONE
DOC

ANNATA IN COMMERCIO
2019

REGIONE DI PROVENIENZA
Emilia-Romagna

TIPOLOGIA
Spumanti

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE
DOC Colli Bolognesi

VINIFICAZIONE
Uvaggio di Chardonnay 70% e Pinot Bianco 30%. Le uve sono raccolte con un leggero anticipo per preservare tutta la loro freschezza e vengono vinificate in bianco a bassa temperatura, con conclusione della fermentazione direttamente in autoclave. Il metodo Martinotti si prolunga per circa 12 mesi, con continue agitazioni per tenere in sospensione i lieviti di fermentazione.

AFFINAMENTO
Affinamento in autoclave per almeno 12 mesi, sui lieviti

VITIGNO/I
70% Chardonnay - 30% Pinot Bianco

ALLEVAMENTO
Cordone speronato

ESPOSIZIONE
Sud-Ovest

ALTITUDINE
350

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO
15

COMPOSIZIONE DEL TERRENO
Medio impasto

EPOCA DI VENDEMMIA
agosto, settembre

ETTARI VITATI
3

RESA PER ETTARO
10000 kg/ha

ENOLOGO/CONSULENTE
Floriano Cinti

FORMATI DISPONIBILI
75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA
12,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA
5°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE
.4000

QUANTITÀ PER CARTONE
6

CODICE SAP
D0952