

# SCHEDA TECNICA



**PRODUTTORE**  
Hamelin

**NOME DEL VINO**  
Domaine Hamelin Crémant de Bourgogne

**DENOMINAZIONE**  
Crémant de Bourgogne

**CLASSIFICAZIONE**  
AOC

**ANNATA IN COMMERCIO**  
Senza annata

**REGIONE DI PROVENIENZA**  
Francia

**TIPOLOGIA**  
Spumanti

**STILE DI PRODUZIONE**

**ZONA DI PRODUZIONE**  
Borgogna

**VINIFICAZIONE**  
La raccolta delle uve è manuale. La fermentazione alcolica e malolattica avvengono in tini di acciaio inox termoregolati. Dopo l'assemblaggio di 4 differenti vendemmie, i vini vengono stabilizzati con il freddo e leggermente filtrati. Affinamento in bottiglia per 18 mesi sui lieviti.

**AFFINAMENTO**  
4 anni

**VITIGNO/I**  
85% Chardonnay - 15% Pinot Nero

**ALLEVAMENTO**  
Guyot doppio

**ESPOSIZIONE**  
Sud/Sud-Est

**ALTITUDINE**  
150

**ETÀ MEDIA DEL VITIGNO**  
35

**COMPOSIZIONE DEL TERRENO**  
Calcareo

**EPOCA DI VENDEMMIA**  
Settembre

**ETTARI VITATI**  
1,4

**RESA PER ETTARO**  
68

**ENOLOGO/CONSULENTE**  
Hamelin

**FORMATI DISPONIBILI**  
75 cl

**GRADAZIONE ALCOLICA**  
12,5% vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA**  
6 - 8°C

**NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE**  
10.000

**QUANTITÀ PER CARTONE**  
6

**CODICE SAP**  
E3161