

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE
Durin

NOME DEL VINO
Durin Spumante Metodo Classico
Brut Terza B

DENOMINAZIONE
spumante metodo classico

CLASSIFICAZIONE
VSQ

ANNATA IN COMMERCIO
nm

REGIONE DI PROVENIENZA
Liguria

TIPOLOGIA
Spumanti

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE
Valle Arroscia

VINIFICAZIONE
Prodotto con lunga permanenza
del mosto sulle bucce a freddo.
Tiraggio:effettuato con parziale
aggiunta di zucchero. Pressione
raggiunta:6 atmosfere circa
Maturazione sui lieviti:minimo 18
mesi

AFFINAMENTO
18 mesi in bottiglia

VITIGNO/I
95% Pigato - 5% Vermentino

ALLEVAMENTO
guyot

ESPOSIZIONE
sud sud est

ALTITUDINE
80 m slm

ETÁ MEDIA DEL VITIGNO
20

COMPOSIZIONE DEL TERRENO
argilloso calcareo misto

EPOCA DI VENDEMMIA
2° decade settembre

ETTARI VITATI
1

RESA PER ETTARO
90 q

ENOLOGO/CONSULENTE
Antonio e Giovanni Basso

FORMATI DISPONIBILI
75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA
12,5% vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO
CONSIGLIATA**
4 - 6°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE
2500

QUANTITÀ PER CARTONE
6

CODICE SAP
E3632