

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE

Jasci & Marchesani

NOME DEL VINO

Jasci & Marchesani Spumante
Autentico Brut

DENOMINAZIONE

VSQPRD

CLASSIFICAZIONE

VDT

ANNATA IN COMMERCIO

2016

REGIONE DI PROVENIENZA

Abruzzo

TIPOLOGIA

Spumanti

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE

Monteodorisio-Casalbordino

VINIFICAZIONE

Vinificazione: In bianco a
temperatura controllata 16 °C.
Presatura di spuma in bottiglia
secondo metodo classico a 14 °C.
Imbottigliamento: Prima
settimana di dicembre dell'anno
successivo alla vendemmia.

AFFINAMENTO

Degorgement: 48 mesi di
permanenza sui lieviti in bottiglia.

VITIGNO/I

-1% Chardonnay, Riesling, Pecorino

ALLEVAMENTO

Cordone Speronato

ESPOSIZIONE

Sud

ALTITUDINE

200

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO

30

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Argilloso / Limoso

EPOCA DI VENDEMMIA

agosto

ETTARI VITATI

1

RESA PER ETTARO

70

ENOLOGO/CONSULENTE

Vittorio Festa

FORMATI DISPONIBILI

75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

6 - 8°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

4000

QUANTITÀ PER CARTONE

6

CODICE SAP

E5146