

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE

Marcalberto

NOME DEL VINO

Marcalberto Spumante Metodo Classico Asti Docg

DENOMINAZIONE

Asti Docg Metodo Classico

CLASSIFICAZIONE

DOCG

ANNATA IN COMMERCIO

2019

REGIONE DI PROVENIENZA

Piemonte

TIPOLOGIA

Spumanti

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE

Comune Di Santo Stefano Belbo (CN)

VINIFICAZIONE

Pressatura molto soffice a grappolo intero con torchio Marmonnier. Rese di vinificazione molto basse. Inizio di fermentazione in acciaio a temperatura controllata e successiva rifermentazione in bottiglia.

AFFINAMENTO

Almeno 12 mesi sur lies.

VITIGNO/I

100% Moscato Bianco

ALLEVAMENTO

Guyot

ESPOSIZIONE

Sud

ALTITUDINE

300

ETÁ MEDIA DEL VITIGNO

40

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Marnoso calcareo

EPOCA DI VENDEMMIA

Settembre

ETTARI VITATI

6

RESA PER ETTARO

8000 kg/ha

ENOLOGO/CONSULENTE

Famiglia Cane

FORMATI DISPONIBILI

75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA

6% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

7 - 9°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

3.000

QUANTITÀ PER CARTONE

6

CODICE SAP

E6293