

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

QUANTITÁ PER CARTONE
6

CODICE SAP
E6293