

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE
Colombo

NOME DEL VINO
CASCINA PASTORI METODO CL.
NATUSIA 75CL

DENOMINAZIONE
Natusia Metodo Classico

CLASSIFICAZIONE
VSQ

ANNATA IN COMMERCIO
2020

REGIONE DI PROVENIENZA
Piemonte

TIPOLOGIA
Spumanti

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE
Alta Langa

VINIFICAZIONE
Dopo la raccolta avviene una pressatura molto soffice. Il mosto fiore viene sottoposto ad una chiarifica statica, successivamente avviene la fermentazione alcolica a temperatura controllata in serbatoi inox. La presa di spuma avviene in bottiglia secondo il Metodo Classico per circa 50-60 giorni nelle fresche cantine sotterranee.

AFFINAMENTO
Affinamento in bottiglia con permanenza sui lieviti per un periodo minimo di 24 mesi

VITIGNO/I
100% Chardonnay

ALLEVAMENTO
Guyot

ESPOSIZIONE
Sud-ovest

ALTITUDINE
250 m.s.l.

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO
10/15 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO
calcareo-marnosi

EPOCA DI VENDEMMIA
agosto

ETTARI VITATI
3

RESA PER ETTARO
110 quintali

ENOLOGO/CONSULENTE
Riccardo Cotarella

FORMATI DISPONIBILI
1,5 L 75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA
12,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA
6 - 8°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE
5000

QUANTITÀ PER CARTONE

CODICE SAP
E7866