SCHEDA TECNICA

PRODUTTORE
Colombo

NOME DEL VINO
Colombo Pentaris Millesimato

DENOMINAZIONE
Piemonte DOC Spumante Millesimato

CLASSIFICAZIONE
DOC

ANNATA IN COMMERCIO

REGIONE DI PROVENIENZA
Piemonte

TIPOLOGIA
Spumanti

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE
Bubbio

VINIFICAZIONE
Pressatura molto soffice. Il mosto fiore viene sottoposto ad una chiarifica statica e successivamente a fermentazione a temperatura controllata (13-14 °C) in serbatoi inox. La presa di spuma avviene in bottiglia secondo il Metodo Classico per circa 40-50 giorni nelle fresche cantine sotterranee.

AFFINAMENTO
Su lieviti per min 30mesi. Remuage tradiz. su pupitres e dégorgement à la glace. Affinamento in bott

VITIGNO/I
50% Chardonnay - 50% Pinot Nero

ALLEVAMENTO
Guyot

ESPOSIZIONE
Sud-Est

ALTITUDINE
Oltre 250 m. s.l.m.

ETÁ MEDIA DEL VITIGNO
5-19 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO
Marna-calcarea.

EPOCA DI VENDEMMIA

ETTARI VITATI
5 ha.

RESA PER ETTARO
6.500 Kg/ha.

ENOLOGO/CONSULENTE
Riccardo Cotarella

FORMATI DISPONIBILI
75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA
12% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA
6 - 8°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

QUANTITÁ PER CARTONE
6

CODICE SAP
E9185