

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE

Marcalberto

NOME DEL VINO

Marcalberto Metodo Classico
Nature Senza Aggiunta di Solfiti

DENOMINAZIONE

Vino spumante di qualità

CLASSIFICAZIONE

VSQ

ANNATA IN COMMERCIO

Senza annata

REGIONE DI PROVENIENZA

Piemonte

TIPOLOGIA

Spumanti

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE

Comune di Santo Stefano Belbo
(CN) - Calosso (AT) - Cossano Belbo
(CN) - Loazzolo (AT)

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice con pressa
Marmonnier. Dopo la
fermentazione il vino affina, senza
aver mai avuto aggiunta di
anidride solforosa, in legni usati
per 7 mesi circa, con bâtonnage
settimanale, non filtrato e non
chiarificato.

AFFINAMENTO

minimo 24 mesi in bottiglia.

VITIGNO/I

100% Pinot Nero

ALLEVAMENTO

Guyot

ESPOSIZIONE

Varie

ALTITUDINE

350-650m

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO

15-25

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Marnoso calcareo

EPOCA DI VENDEMMIA

Ultima decade di Agosto

ETTARI VITATI

6

RESA PER ETTARO

9000-10000 kg/ha

ENOLOGO/CONSULENTE

Famiglia Cane

FORMATI DISPONIBILI

1,5 L 75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA

12% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

7 - 9°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

3.500

QUANTITÀ PER CARTONE

6

CODICE SAP

X374