

# PROVIT



SPUMANTE

## PROVIT

VINO SPUMANTE DOLCE

VITIGNO	Selezione di uve bianche aromatiche
CARATTERISTICHE DEL TERRENO	Area collinare. Terreno di media/scarsa fertilità, calcareo argilloso.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Cordone Speronato
NUMERO DI CEPPI PER ETTARO	3.400
ALTITUDINE	150 - 210 metri s.l.m.
ANNO DI IMPIANTO DELLE VIGNE	2001
EPOCA DI VENDEMMIA	Ultima settimana di agosto
PRODUZIONE PER ETTARO	70 q.li
METODO DI DIFESA	Lotta integrata a basso impatto ambientale
VENDEMMIA	Raccolta manuale
VINIFICAZIONE	Macerazione prefermentativa a freddo (4 - 6°C). Pressatura soffice delle uve. Fermentazione a bassa temperatura (14-16°C).
SPUMANTIZZAZIONE	Fermentazione con metodo Charmat. Affina in bottiglia per almeno 6 mesi prima dell'immissione al consumo.

cantine  
intesa