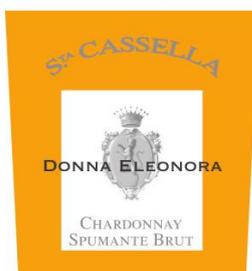


S^{ta} CASSELLA

Donna Eleonora Brut

Vino Spumante - Sparkling wine



Presenta un colore paglierino luminoso con delle bollicine sottili e persistenti. Moderno al naso con profumi floreali e fruttati, in particolare, frutta tropicale. In bocca le bollicine danno una sensazione di cremosità lasciando un palato lungo e carezzevole.

Grado alcolico: 12,0 %

Abbinamento: aperitivo, pesce, crostacei e frittura all'italiana.

NOME	DONNA ELEONORA
DENOMINAZIONE	CHARDONNAY VINO SPUMANTE BRUT
TIPOLOGIA DI VINO	BIANCO SPUMANTE BRUT
ZONA DI ORIGINE	COMUNE DI POTENZA PICENA; ZONA SANTA CASSELLA DI PROPRIETA' DELL'AZIENDA
TERRENO	MEDIO IMPASTO ARGILLOSO TENDENTE AL CALCAREO
UVE	CHARDONNAY 90% SAUVIGNON B. 10%
ESPOSIZIONE E ALTIMETRIA	SUD – SUDEST , 40 – 65 Metri SLM
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	DOPPIO CAPOVOLTO
DENSITA' VITI	3000 VITI /Ha
ETA' MEDIA VITI	30 ANNI
RESA UVA/Ha	0.9 Ton /Ha
VENDEMMIA	DAL 5 AL 10 AGOSTO
LAVORAZIONE	UVE VINIFICATE IN BIANCO, RACCOLTE A MANO E LAVORATE CON UNA PRESSATURA SOFFICE. IL VINO SI OTTIENE CON LA FERMENTAZIONE PRIMARIA IN SERBATOIO DI ACCIAIO INOX A TEMPERATURA CONTROLLATA. LO SPUMANTE VIENE PRODOTTO SEGUENDO IL METODO ITALIANO IN AUTOCLAVE (metodo Martinotti), DELLA DURATA DI CIRCA 60 gg.
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA	2 MESI
STABILIZZAZIONE	FILTRATO ED IMBOTTIGLIATO A FREDDO
GRADO ALCOLICO	12° % vol
COLORE	GIALLO PAGLIERINO
PROFUMO	INTENSO, MOLTO PERSISTENTE, CON FONDO OLFATTIVO DI FRUTTA ESOTICA E FLOREALE
SAPORE	DELICATO, GRADEVOLE ED ARMONIOSO NELLA SUA MODESTA ALCOLICITA'
STRUTTURA	DELICATA
ABBINAMENTI	APERITIVO, SI ABBINA BENE CON RISOTTI E CARNI BIANCHE. SI ESALTA CON IL PESCE, SOPRATTUTTO CON CROSTACEI E FRUTTI DI MARE
TEMPERATURA DI SERVIZIO	06° - 08° C

Santa Cassella Società Agricola

Contrada S.ta Cassella, 7 62018 Potenza Picena (mc) Italia

TEL E FAX 0733 671507 – E-MAIL: info@santacassella.it

www.santacassella.it