



LA MERIDIANA

L'EDEN

Vino spumante tipicamente estivo di colore rosa brillante, con sentore di frutti rossi freschi. Ottimo come aperitivo.

Ha un' ampia possibilità di abbinamenti con pesci, sushi, crostacei, carni bianche e salmì.



SCHEDA TECNICA

VINO: Spumante Brut

UVAGGIO: Gropello - Barbera - Sangiovese

PRODUZIONE UVA per ha: 10 ton

DENSITA' IMPIANTO: 4000 ceppi/ha

FORMA DI ALLEVAMENTO: Spalliera a Gujot

ESPOSIZIONE: sud-est 180 metri s.l.m.

TIPO DI SUOLO: Morenico, medio impasto, sciolto, buon drenaggio e inerbito

GESTIONE UVE: Defogliazione e diradamento manuale

TECNICA DI VINIFICAZIONE: Breve macerazione, fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata, maturazione e affinamento in acciaio inox

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

COLORE: giallo paglierino carico

PROFUMO: intenso, netto, floreale, fine

SAPORE: intenso, netto, complesso, etereo, leggermente vanigliato

CORPOSITA': pieno, consistente, rotondo

PERSISTENZA: lunga persistenza

GRADO ALCOOL : 13%

ZUCCHERI RESIDUI : secco

ACIDITA' TOTALE: 5,70

ABBINAMENTO : primi piatti, pesce di lago, ostriche, carni bianche

LONGEVITA' : 3 anni

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8/10 gradi