

Bolle Bianche

Reggiano Bianco D.O.P.
VINO SPUMANTE SECCO



INFORMAZIONI TECNICHE:

Numero di bottiglie prodotte annualmente: 5.000

Nome del Vigneto: Vigna Reatino

Tipo di terreno: Argilloso

Uve: Lambrusco Marani 100 %

Superficie: 3 ettari

Resa per ettaro in uva: 150 q.li

Sistema di allevamento: Cordone speronato

Densità di impianto: 2.500 viti/ettaro

Epoca della vendemmia: fine settembre

Tecnica di vinificazione: in Bianco

Temperatura di fermentazione: 16°C

Stabilizzazione del prodotto: a freddo

Filtrazione: Sterile

Pressione: 4 atm

Grado Alcolico: 12% VOL

Zuccheri: 10.5 Gr/L

Temperatura di Servizio: 8°

Chiusura: Gabbietta e tappo a fungo in sughero

Bottiglia: Champagnotta Iris 0,75 lt

Confezionamento: Cartone 6 bottiglie

NOTE DEGUSTATIVE:

Giallo paglierino cristallino all'aspetto con un perlage fine e persistente. L'olfatto è intenso e fruttato, con un ricco corredo vegetale. Il gusto ha lo stesso carattere corposo e una freschezza spiccata.

ABBINAMENTI:

Vino bianco spumante, assai versatile che si adatta perfettamente ad aperitivi, antipasti di pesce, crostacei, carni bianche, tutti i tipi di formaggio e dessert.

**Podere
Francesco**

Strada Reatino, 23 - 42017 Novellara (RE)

P.IVA - Cod.Fisc - Reg.Impr. 02769580354

Tel +39 0522 661592 - Fax +39 0522 652717

info@poderefrancesco.com -www.poderefrancesco.com