

cantine
SANPANCRAZIO

Il Cavaliere Brut

~ Spumante

Salento Indicazione Geografica Protetta



Zona di produzione: Salento, Puglia

Terreno: medio impasto, di natura calcareo-argilloso-silicea

Altitudine: 65 mt. s.l.m.

Sistema di allevamento: spalliera bassa
(4.600 ceppi per ettaro)

Età dei vigneti: 20 anni

Vitigno: Chardonnay

Epoca di vendemmia: prima metà di Agosto

Resa per ettaro: 90 q.li

Metodo Charmat: pressatura soffice delle uve e fermentazione primaria in serbatoi di acciaio inox. Dopo avviene una seconda fermentazione in autoclave per 3/4 mesi circa

Colore: giallo paglierino brillante con riflessi verdolini, perlage fine e persistente

Olfatto: profumo fine e delicato con sensazioni floreali e fruttate

Gusto: asciutto e fresco grazie all'effervescenza e all'acidità

Temperatura di servizio: 6°-8°C

Gradazione alcolica: 11,5% vol

Abbinamenti consigliati: perfetto come aperitivo, con frutti di mare, piatti a base di pesce, eccellente per brindisi

COOPERATIVA PRODUTTORI AGRICOLI s.c.a.
San Pancrazio Salentino (Br) Italia
T. +39 0831 666064 · info@cantinesanpancrazio.it
www.cantinesanpancrazio.it

