

cantine
SANPANCAZIO

Il Cavaliere Dolce

~ 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: blend uve aromatiche

Epoca di vendemmia: seconda 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 con riflessi dorati, perlage fine e persistente

Olfatto: profumo intenso e aromatico

Gusto: dolce, aromatico e persistente

Temperatura di servizio: 6°-8°C

Gradazione alcolica: 10,5% vol

Abbinamenti consigliati: perfetto come aperitivo e con i dolci

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

