



cloe

METODO CLASSICO

Alla mia errante e fedele compagna, a colei che amplifica in me il piacere delle mie scoperte

TIPOLOGIA

Vino spumante di qualità - rosato -
millesimato - Brut Nature

VITIGNI

Lecinaro

TERRENO

Calcareo/argilloso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

A spalliera con potatura a guyot
e densità 4000 ceppi/ettaro

VINIFICAZIONE

La vinificazione segue i dettami della biodinamica,
ossia fermentazione alcolica e malolattica spontanee
con lieviti indigeni, nessuna stabilizzazione,
nessuna chiarificazione o filtrazione, nessuna dosatura

AFFINAMENTO

Per 6 mesi in cemento, 18 mesi sui lieviti sboccatura

CONCENTRAZIONE MASSIMA SOLFITI

30 mg/l circa

COLORE

Oro scuro

PROFUMO

Profumo intenso, con note fruttate di albicocca e fiori bianchi

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Crudi di pesce, sushi, spaghetti alle vongole, frittura

DATI ANALITICI MEDI

Gradazione alcolica: 12% vol circa

TAPPO DI SUGHERO



PalazzoTRONCONI