

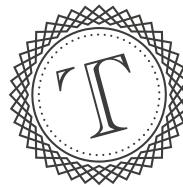


Renaissance  
des Appellations

vin  
na  
tiv

clo  
cia  
ria  
naturale

vignaioli  
indipendenti



# 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