



VINI BIANCHI

Un delicato colore paglierino con riflessi brillanti e una fitta trama di bollicine attraggono la vista. I profumi sono nitidi e raffinati con spiccato carattere fruttato. Dotato di una gustosa sapidità e una fresca vena acida, al palato coniuga perfettamente un'apprezzabile struttura a leggerezza e raffinatezza.

Vitigno: Cortese, Chardonnay, Pinot Nero
Anno di impianto: 2001
Ceppi_Resa/ha: 4.500_85 q.li
Suolo: di medio impasto, tendente all'argilloso.
Altitudine s.l.m.: 335 m.
Esposizione: sud / sud-est
Vendemmia: fine agosto - inizio settembre
Vinificazione: pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata; spumantizzazione con metodo Charmat.
Affinamento: 3/6 mesi in autoclave, 3 mesi in bottiglia.
Produzione annua: 5.000 bottiglie
Grado alcolico: 12,5%
Abbinamento: aperitivi, antipasti leggeri, piatti di pesce.
Temperatura di servizio: 8 - 10 °C

Premi e riconoscimenti:

Annuario dei Migliori Vini Italiani 2010 - Luca Maroni;
Annuario dei Migliori Vini Italiani 2009 - Luca Maroni;
Guida dei Vini Italiani 2008 - Luca Maroni;
Guida dei Vini Italiani 2007 - Luca Maroni;
Guida dei Vini Italiani 2006 - Luca Maroni;
Guida dei Vini Italiani 2003 - Luca Maroni.

AZIENDA VITIVINICOLA BARETTA
di Fabio Vinciguerra

Reg. Boschi, 5 - Fontanile (AT)
Piemonte - ITALIA

www.cadelgrifone.it

SPUMANTE BRUT 'Prosit'

