

MONTALBERA®

CUVÉE BLANCHE

SPUMANTE EXTRA-DRY

Zona di produzione:

Castagnole Monferrato, Piemonte.

Vigneto:

sistema di allevamento Guyot basso con 9-10 gemme sul capo a frutto.

Vitigno:

Barbera 100% lavorata in purezza.

Vinificazione:

di uve Barbera in purezza. Spumantizzazione metodo Martinotti-Charmat lungo. Vinificazione innovativa ed esclusiva sul vitigno Barbera.

Affinamento:

maturazione in vasche di acciaio inox e successivamente in bottiglia posizionata in senso verticale per almeno 6 mesi.

Colore:

giallo paglierino tenue, evoluzione in dorato dopo il primo anno di bottiglia.

Profumo:

bouquet fine, persistente ed equilibrato, con note fiorite e delicate, richiami netti alla frutta bianca e alla mela verde.

Aspetto visivo:

spuma abbondante con buona persistenza di una tenue corona. Perlage fine e continuo.

Sapore:

gran morbidezza e armonicità, di corpo ed equilibrio, con note di frutta bianca.

Bottiglia:

spumante Campana 750 gr. Limited edition, vetro colore uvag.

Tappo:

Diam 30,5×48.

Formati disponibili:

bottiglia magnum 1,50 L.
bottiglia 0,75 L.

Gradazione alcolica:

da 11,50 a 12,50 gradi in base all'annata.

Acidità totale:

6,4-7,0 g/L.

Zuccheri residui:

da 13 a 18 g/L.

Estratto secco:

20-23 g/L.

