

TRIBOLLA

VINO SPUMANTE DI QUALITÀ

METODO CLASSICO



Zona di produzione: Comune di San Costanzo, località Stacciola. Provincia di Pesaro Urbino. Regione Marche – Italia.

Designazione: Bianchello del Metauro Spumante DOC

Vitigno: Biancame

Vigneto: Vigna di circa 10 anni.

Superficie: 1 ha

Sesto d'impianto: 2,8 x 1

Altitudine: 200 mt slm

Esposizione: Sud

Forma di allevamento: impianto a spalliera con potatura a Guyot

Epoca di raccolta: prima decade di Agosto

Metodologia di raccolta: uve vendemmiate a mano in piccole casse, selezione delle uve in vigna mediante diradamento.

Tipologia terreno: medio impasto – argilloso.

Resa per ettaro: 80 q.li x Ha.

Vinificazione: pressatura soffice dei grappoli interi, decantazione statica dei mosti a freddo. Fermentazione a temperatura controllata in acciaio. Sosta sulle fecce fini. Rifermentazione in bottiglia e sosta sui lieviti in bottiglia per 18 mesi. Sboccatura e dosaggio BRUT.

Affinamento: 3 mesi in tini di acciaio, sosta per 18 mesi sui lieviti in bottiglia.

Titolo alcolometrico: 12,50% – 13,5%

Temperatura di servizio: 8° in calici a tulipano.

Abbinamenti: Perfetto con antipasti di pesce e crostacei. Fritto di mare. Pesce marinato e crudo di mare. Salumi del territorio.



ESAME VISIVO

Brillante, Giallo paglierino, bollicina fine e persistente.



ESAME OLFATTIVO

Fragranza caratteristica di crosta di pane e lieviti. Nota lieve di crema pasticcera. Fiori bianchi, biancospino; Note agrumate di pompelmo rosa.



ESAME GUSTATIVO

Secco, caldo, morbido, di buona freschezza, sapidità e mineralità.



320 8419306
340 5798044



info@cantinasorrigo.it
www.cantinasorrigo.it.



Strada Le Grazie 30
San Costanzo
61039 (PU).

