

## Piemonte Spumante

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



### Nella Vigna

**Vitigno**  
Chardonnay e Pinot Nero

**Esposizione**  
Sud-est, est

**Altitudine (s.l.m.)**  
300 metri s.l.m.

**Terreno**  
Calcareo-sabbioso

**Sistema di allevamento**  
Guyot

**Età del vigneto**  
4-5 anni

**Densità dei ceppi**  
4.000 piante/ettaro

**Resa per ettaro**  
Fino a 11 t/ha

**Vendemmia**  
Metà-fine agosto



### In Cantina

#### Vinificazione

Le uve selezionate sono pressate e vinificate in vasi vinari di acciaio a 17°C. Maturazione sui lieviti. Rifermentazione in bottiglia a 15°C per 50 gg nella primavera successiva. Catasta per circa 20 mesi. Bottiglie posizionate nelle Pupitres per il Remuage e l'illimpidimento del prodotto. Dopo circa 30 gg, sboccatura e dosatura del prodotto

**Affinamento**  
Vasche di acciaio inox

**Grado Alcolico**  
12,5%

**Acidità minima**  
4,5 g/l



### Sulla Tavola

#### Caratteristiche

Dal colore giallo tenue con riflessi verdognoli, presenta un perlage finissimo e persistente con un'elegante corona di spuma. Al naso, ricco con sentori di lievito e crosta di pane. In bocca pieno ed equilibrato con un gradevole finale acidulo e persistente

**Temperatura di servizio**  
4°-6°C

#### Abbinamento consigliato

Ottimo da servire come aperitivo o per accompagnare antipasti di pesce, primi piatti delicati e sfornati di verdure. È assolutamente indicato anche per formaggi freschi e frittate di pesce



PRODUTTORI  
IN CLAVESANA

CANTINA CLAVESANA



[www.inclavesana.it](http://www.inclavesana.it)