

## Cuvée Dell'Abate Spumante Bianco Brut

AZIENDA AGRICOLA  
CORTE MADONNINA



VINI DELLE SABBIE



Price: 9,00€

**Product Categories:** [Vini delle sabbie](#)

### Product Summary

Spumante di qualità ottenuto dall'assemblaggio delle uve bianche del vigneto aziendale, **Trebbiano, Sauvignon, Pinot Grigio**, in percentuali variabili in base all'annata. Vendemmia precoce per salvaguardare l'acidità e i profumi di agrumi e frutta fresca. Rifermentazione metodo Charmat a temperatura controllata di 14°. Gradazione alcolica media 12 %. Residuo zuccherino medio 9-10 gr./litro. Temperatura di servizio 6 Gradi. Ideale come aperitivo, abbinamento con crostacei e piatti a base di pesce.

### Product Description

Vitigno:

Trebbiano, Sauvignon, Pinot grigio. (% in base all'annata)

Terreno:

sabbioso

Area di produzione:

zona litoranea della provincia di Ferrara (Delta del Po)

Densità impianto vigneto:

4.000 ceppi/ha

Produzione:

90/110 ql. Uva/ha

Vendemmia:

Precoce, 2°decade di Agosto

Vinificazione:

Pressatura soffice, pulizia del mosto e fermentazione in acciaio a temperatura controllata.

Presa di spuma:

metodo Charmat a temperatura controllata di 14°

Evoluzione:

esclusivamente in acciaio

Affinamento:

Almeno 3 mesi in bottiglia prima della vendita

Produzione media:

8.000 bottiglie