

Cuvée Dell'Abate Spumante Rosso Dry

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 rosse del vigneto aziendale, **Fortana, Merlot, Ancellotta** in percentuali varianti in base all'annata. Vendemmia precoce per salvaguardare l'acidità e la freschezza dei profumi. Rifermentazione metodo Charmat a temperatura controllata di 16°. Gradazione alcolica media 12 %. Residuo zuccherino medio 25 gr./litro. Temperatura di servizio 14 Gradi. Ideale come aperitivo, abbinamento ideale con i piatti classici della cucina Emiliana, dallo gnocco fritto con salumi e stracchino, eccellente con i bolliti di carne con mostarde.

Product Description

Vitigno:

Fortana, Merlot, Ancellotta (% 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, Merlot e Ancellotta 3° decade Agosto, Fortana 3° decade Settembre

Vinificazione:
fermentazione in rosso con macerazione a chicco intero in vasche d'acciaio a temperatura controllata. Estrazione del colore e degli aromi mediante délestage.

Presa di spuma:
metodo Charmat a temperatura controllata di 16°

Evoluzione:
esclusivamente in acciaio

Affinamento:
Almeno 3 mesi in bottiglia prima della vendita

Produzione media:
4.000 bottiglie