

ANTONINI CERESA

ANTESA

Vino spumante brut



✓ ZONA DI PRODUZIONE

Nasce da un giusto equilibrio di diverse varietà di pregiate uve bianche prodotte nelle terre più vocate.

✓ TECNOLOGIA

Vinificazione strettamente in bianco, con separazione immediata delle parti solide, pulizia del mosto a bassa temperatura, fermentazione controllata con lieviti selezionati.

Presatura di spuma in grande recipiente (autoclave) a bassa temperatura, lenta, per esaltare i profumi del vino e del lievito.

✓ CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Perlage: fine, persistente in dense fontanelle.

Colore: giallo paglierino con riflessi verdolini.

Odore: etereo, fine, persistente, leggermente di lievito.

Sapore: asciutto, delicato, acidulo in generosa armonia.

✓ CARATTERISTICHE CHIMICHE

Alcole effettivo, % vol. 10.50 - 11.50

Zuccheri, g/l 13.50 - 14.50

Acidità totale, g/l 5.00 - 6.00

✓ CARATTERISTICHE COMMERCIALI

Codice EAN bottiglia 8 003905 100006

Confezione, nr 6 bottiglie

Misure cartone, cm 33 x 26 x 17,5

Peso cartone, kg 9,06

Composizione pallet 95 cartoni [5 strati x 19 ct.]

✓ TEMPERATURA DI SERVIZIO

Fresco a 6° C e così mantenuto in secchiello con ghiaccio e stappato al momento.

✓ MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco, asciutto ed al riparo da fonti di luce e calore.

✓ COME INDICARE SULLA CARTA DEI VINI

Spumante Antesa Brut - Antonini Ceresa

Antonini Ceresa - 45 [lt.0,75]

