

LINEA SPUMANTE

PRIMA NERA Brut

VSQ *Vino Spumante di Qualità*

Vino spumante di qualità, ottenuto da uve Schioppettino, vitigno autoctono a bacca rossa. L'impatto visivo è di un delicato rosa antico ravvivato da un fine perlage, il profumo si esprime con un sentore di frutti rossi, melagrana e pompelmo. Il sorso fresco invita ad un finale cremoso e ben strutturato, il tutto in un quadro armonico ed elegante



VARIETÀ

Schioppettino 100%

CARATTERI del VIGNETO

Paese di Moraro.
Altitudine 30 m.s.l.m. Esposizione Sud.
Terreno argilloso limoso, buona riserva idrica.
Sistema di allevamento Guyot singolo.

GESTIONE VIGNETO

Conduzione biologica dei vigneti.
Inerbimento a file alterne con 4 sfalci l'anno ed abolizione di erbicidi e diserbanti chimici.

VENDEMMIA VINIFICAZIONE AFFINAMENTO

Vvendemmia tra fine agosto e inizio settembre per bilanciare la maturazione fenolica ottenendo una buona acidità. Dopo diraspa-pigiatura con contemporaneo raffreddamento a 8°C, segue contatto con le bucce per 4/5 ore, quindi soffice pressatura e decantazione statica al fine di raggiungere un mosto fiore di colore rosato. Su mosto limpido viene svolta la fermentazione alcolica a basse temperature. La presa di spuma avviene in autoclave a 12°C con un tempo di permanenza di almeno 6 mesi, grazie al quale raggiunge lo stato di *Vino Spumante di Qualità (VSQ)* e viene imbottigliato.