

CONTRATTO

"le bollicine piemontesi" 1867



For England

"un naso che ricorda la mela cotta con leggeri sentori di zenzero. L'entrata è frizzante ed il vino sviluppa grande finezza ed eleganza. Sublimi sapori eterei sul finale, che riflettono le qualità caratteristiche della vendemmia 2007"

For England Pas Dosé

| | |
|--------------------------------|---|
| Annata: | 2007 |
| Denominazione: | Metodo Classico -Vino Spumante di Qualità |
| Uvaggio: | 80% Pinot Noir e 20% Chardonnay |
| Vigneti: | Oltrepò Pavese |
| Periodo di raccolta: | ultima settimana di agosto |
| Vinificazione: | tradizionale senza utilizzo di barrique, tirage da marzo a luglio successivi alla vendemmia |
| Affinamento: | 42 mesi sui lieviti nelle nostre storiche cantine ad una temperatura costante di 13° |
| Remuage: | manuale di 4 settimane |
| Dosaggio : | 0 dosage |
| Residuo zuccherino: | 2.0 g/l |
| PH: | 3.2 |
| Acidità totale: | 6.3 g/l |
| Grado alcolico: | 12.5% |
| Numero di bottiglie prodotte: | 20.000 bottiglie |
| Abbinamenti: | come aperitivo, carni bianche e pesce |
| Temperatura di servizio: | 6° a 8° celsius |
| Tipo di bicchiere consigliato: | piccolo Bordeaux |

