

EPSILON Luxxo

DENOMINAZIONE	Vino Spumante Brut
COLORE	Giallo paglierino carico con perlage fine e schiuma persistente.
PROFUMO	Il naso si apre con note floreali a cui seguono sentori di frutta bianca matura fini ed eleganti.
SAPORE	In bocca è vellutato ed avvolgente, risulta piacevolmente equilibrato con finale energico e leggermente sapido.

DATI AGRONOMICI

VITIGNI UTILIZZATI	Uve Pinot Bianco, Chardonnay e Glera raccolte manualmente
ZONA UBICAZIONE VIGNETI	Rai di San Polo di Piave
ALTITUDINE	30 metri s.l.d.m.
TIPO DI SUOLO	Argilloso, sabbioso a tratti anche ghiaioso.
ORIENTAMENTO ED ESPOSIZIONE DELLE VITI	Sud-Nord
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Sylvoz doppio capovolto
CEPPI/HA	2800
RESA UVA Q.LI/HA	130
EPOCA VENDEMMIA	Inizi di settembre

DATI ENOLOGICI

PRESSATURA	Soffice con leggera macerazione delle uve
TECNICA DI SPUMANTIZZAZIONE	Charmat lungo
FERMENTAZIONE MALOLATTICA	No
AFFINAMENTO	No
DURATA MATURAZIONE	60 giorni prima della commercializzazione

DATI ANALITICI

RESA DI UVA IN VINO %	70%
ESTRATTO SECCO (GR/LT)	20
ACIDITÀ TOTALE (GR/LT)	6,2
PH	3,2
ZUCCHERI RESIDUI (GR/LT)	12
ALCOL SVOLTO	11% vol.

CONSIGLI UTILI

ABBINAMENTI	Abbinamenti Particolarmente indicato per i piatti di pesce, eccellente con risotti di verdure, carni bianche e formaggi.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	6-8° C
CONSERVAZIONE	In luoghi freschi, al riparo dalla luce e dalle fonti di calore.

