

JOLIE CHARMAT



CLASSIFICAZIONE	VS
VITIGNO	Cuvèe di vitigni autoctoni a bacca bianca
ZONA DI PRODUZIONE	Agro di Trapani – Tenuta Gelso Grande
TIPO DI TERRENO	Medio impasto tendente al calcareo
ESPOSIZIONE	Nord (300 mt. s.l.m.)
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Controspalliera con potatura Guyot
PIANTE PER ETTARO	4.000/4500
RESA PER ETTARO	7.000/7500 kg
VENDEMMIA	Raccolta manuale in cassetta
DOSAGGIO	Extra Dry
PERIODO DI FERMENTAZIONE	8-10 giorni
VINIFICAZIONE	Pressatura soffice di uve intere e fermentazione a temperatura controllata per la parte di mosti ottenuti dalle uve neutre. I mosti ottenuti da uve aromatiche vengono da subito refrigerati

e conservati a 0°C in attesa di essere aggiunti ai vini in fase di spumantizzazione in autoclave per apportare allo spumante finito aromi fruttati e naturale dolcezza.

AFFINAMENTO	2 mesi sui lieviti dopo la fine della fermentazione (presa di spuma)
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA	1 mese
GRADO ALCOLICO	12,16 % vol.
PH	3,12 (val.medio)
ACIDITÀ TOTALE	6,37 g/l (val.medio)
PRIMA VENDEMMIA PRODOTTA	2015
FORMATI	Bottiglia da 75 cl
TEMPERATURA DI SERVIZIO	8°C
CALICE CONSIGLIATO	Da grandi spumanti

