

AMORE PROTETTO

VSQ Metodo Classico Bianco IGP Puglia

VITIGNI: Fiano Minutolo **GRAD. ALCOLICA:** 12,5% vol.
ALTIMETRIA: 450 mt. s.l.m.; **ALLEVAMENTO:** Guyot;
4500 piante per ettaro. **FERTILIZZAZIONE:** Inerbimento
e sovescio di diverse piante. Trattamenti antiparassitari
con rame e zolfo. **VINIFICAZIONE:** le uve vengono raccolte
a mano e pressate direttamente, evitando la pigiatura.
Segue la decantazione statica a freddo e la fermentazione a
16°C in serbatoi di acciaio per circa due settimane.
SPUMANTIZZAZIONE E AFFINAMENTO:
Rifermentazione in bottiglia e affinamento per circa 48
mesi a contatto con i lieviti. Si eleva al riparo della luce, ad
una temperatura di 11 °C.

.....
GRAPE VARIETY: Fiano Minutolo **ALCOHOL CONTENT:** 12,5% vol.
ELEVATION: 450 mts. **TRAINING SYSTEM:** Guyot
VINEYARD DENSITY PER HECTARE: 6000.

SOIL FERTILIZATION: Cover cropping and green manure of
different plants. Pesticide treatments with copper and sulfur.
PRODUCTION METHOD: After manually harvest the grapes are
pressed directly. Follow the cold setting and fermentation in
stainless steel tanks at 16 degrees Celsius for two weeks.

SPARKLING PROCESS AND AGEING: Second fermentation in
bottle and aging for about 48 months on the lees. It elevates
sheltered from light, at a temperature of 11°C.

Per la scheda sono stati utilizzati i dati analitici medi. Ci potrebbero essere delle piccole variazioni, in base alle annate.
Per la scheda sono stati utilizzati i dati analitici medi. Ci potrebbero essere delle piccole variazioni, in base alle annate.

