



**DUE
METRI**

VINO SPUMANTE DI QUALITÀ

BRUT



- Spumante metodo Charmat o Martinotti.
- Viti allevate a pergola canavesana che permette di mantenere le uve fresche e ben ventilate.
- Uva: 100% uva bianca (Erbaluce).
- Tecnologia produttiva: vendemmia anticipata rispetto a quella del nostro OTTO METRI al fine di avere grappoli di Erbaluce che ancora non hanno raggiunto la piena maturità e una conseguente maggiore acidità. Vendemmia manuale in cassette non troppo piene. La presa di spuma avviene lentamente, in autoclavi, mantenendo la temperatura controllata. Terminata la rifermentazione viene lasciato riposare sui lieviti per almeno sei mesi per completare la maturazione.
- Caratteristiche organolettiche: si mostra al calice brillante con un bel colore giallo paglierino accompagnato da riflessi dorati. Il perlage è fine e persistente. All'olfatto risulta ampio ed elegante, i delicati sentori fruttati sono impreziositi da note aromatiche. Mineralità e freschezza al palato.
- Caratteristiche enologiche: 12°vol.
- Temperatura di servizio 6°c.
- Perfetto come aperitivo e con piatti delicati.

AZIENDA AGRICOLA ZUBLENA ENRICO

Indirizzo

Viale Lungo Lago, 11 – 13886 Viverone (BI)
P.iva 02621710025 – C.F. zblnrc91d29a859s

Email

info@vignetidilago.it

Phone

Enrico Zublena +39 333 242 8884

www.vignetidilago.it