



TENUTA DEL PRIORE

# La Bella del Priore

SPUMANTE

NOME:

**LA BELLA DEL PRIORE - SPUMANTE**

TIPOLOGIA VINO:

**SPUMANTE BRUT**

VARIETÀ:

**PASSERINA 100%**

ZONA DI PRODUZIONE:

**COLLECORVINO, PESCARA, ABRUZZO**

TIPOLOGIA SUOLO:

**LIMI E ARGILLE CALCAREE RICCHE DI SASSO MORENICO E ALLUVIONALE**

SISTEMA DI ALLEVAMENTO E DENSITÀ DI IMPIANTO:

**GUYOT A 5000 VITI/ETTARO**

ETÀ DEL VIGNETO:

**14 ANNI**

RESA PER ETTARO:

**130 QUINTALI**

DATA DI VENDEMMIA:

**PRIMA DECADE DI SETTEMBRE**

RIFERMENTAZIONE:

**IN AUTOCLAVE PER CIRCA 90 GIORNI**

ALCOOL:

**14,5% VOL.**

ZUCCHERI:

**6 g/l**

TEMPERATURA OTTIMALE DI SERVIZIO:

**8°-10°C**

ABBINAMENTI:

**PERFETTO COME APERITIVO, IDEALE CON LE PORTATE TIPICHE DELLA CUCINA MEDITERRANEA DI MARE. INOLTRE È OTTIMO CON OSTRICHE, PARMIGIANO E FORMAGGI DI MEDIA E LUNGA STAGIONATURA.**