



LA MANCINA



BRUT SPUMANTE COLLI BOLOGNESI DOCG

<i>Vitigno:</i>	Grechetto gentile
<i>Contenuto alcolico:</i>	12% in vol.
<i>Colore:</i>	Giallo paglierino brillante
<i>Profumo:</i>	Crosta di pane e frutta matura a pasta bianca, pesca, noce e melone con nuance di fiori di rosmarino e biancospino.
<i>Gusto:</i>	Secco, fresco, dinamico e progressivo con acidità spiccata e un finale molto minerale. Equilibrato.
<i>Temperatura di servizio:</i>	6 - 8 °C
<i>Abbinamenti:</i>	A tutto pasto con carni bianche o pesce.
<i>Sistema di allevamento:</i>	Guyot
<i>Resa in uva:</i>	70 q/ettaro
<i>Densità d'impianto:</i>	4000 ceppi/ettaro
<i>Epoca vendemmiale:</i>	Fine agosto.
<i>Tipologia di terreno:</i>	Collinare calcareo-argilloso (250m. s.l.m.)
<i>Vinificazione:</i>	Pressatura soffice delle uve, vinificazione in tini d'acciaio inox a temperatura controllata. Metodo Charmat, con permanenza sui lieviti per 6 mesi.