

le Carline®

VINI NATURALMENTE BIOLOGICI



## **DIANA**

### **SPUMANTE METODO CLASSICO BRUT**

**Certificazione: Biologica e Vegana**

#### **UVE:**

Chardonnay - Pinot

#### **ZONA DI PRODUZIONE:**

L'azienda si trova nel comune di Pramaggiore

#### **IN VIGNA:**

Suolo: argilloso di origine calcarea

Altimetria ed esposizione: 10 metri sul livello del mare - N-S

Età dei vigneti: 10-20 anni

Resa delle uve: 110 qli/ha

Vendemmia: manuale tra fine agosto e inizio settembre

#### **IN CANTINA:**

Il vino viene fatto fermentare a temperatura controllata fino a primavera inoltrata. Dopo il tiraggio, il vino riposa in catasta e si affina sui lieviti per almeno 25 mesi. Questa delicata fase consente al vino di esprimere tutta la sua ricchezza e tipicità. Dopo un lungo ciclo di *remouage*, avviene la sboccatura in assenza di ossigeno, per evitare shock ossidativi, rendendo lo Spumante Diana più puro, gradevole e longevo.

#### **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:**

Questo Metodo Classico presenta un colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, perlage fine e persistente e all'olfatto si presenta fresco e intenso con ampia nota fruttata di mela golden, fiori di campo e una delicata fragranza di lievito.

Al palato è armonico ed equilibrato con un piacevole sentore di frutta matura e di crosta di pane.

#### **ANALISI:**

gradazione alcolica: 12,50% vol.

acidità totale: 6,5 g/l

acidità volatile: 0,18 g/l

zuccheri: 13,0 g/l

#### **IN DEGUSTAZIONE:**

Vino ideale per brindare a momenti indimenticabili, è comunque ottimo per abbinamenti a tutto pasto.

Stappato al momento va servito a 8° C.

Bicchieri di servizio: flute ampio.

#### **FORMATI DISPONIBILI:**

Bottiglia: 750ml e 1500ml

Cartone: 06 bottiglie

