



CANTINE
TEANVM

VARIETÀ DELLE UVE:
Bombino

TIPOLOGIA:
I.G.T. Puglia Bianco Spumante Brut

ALTITUDINE:
150-200 metri sul livello del mare

ZUCCHERI: 10 g/l
ACIDITÀ TOTALE: 7,3 g/l
PH: 3,15
DURATA DELLA RESA DI SPUMA: 50 gg
TEMPERATURA DI
RIFERMENTAZIONE: 15 °C

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:
Spalliera

DENSITÀ DI IMPIANTO:
5000 piante per ha
2,2 kg per pianta

SISTEMA DI RACCOLTA:
Manuale

VINIFICAZIONE:
Spremitura soffice, decantazione
statica del mosto, fermentazione
a temperatura controllata (15-17 °C)

MATURAZIONE E AFFINAMENTO:
Sosta in acciaio per tre mesi

PRESA DI SPUMA:
Metodo Charmat in autoclavi di
acciaio, con frequenti agitazioni in
modo da favorire la cessione di
sostanze nobili da parte dei lieviti.

NOTE CARATTERISTICHE:
Verdolino con riflessi dorati
Al naso rivela un delicato sentore fruttato
e floreale con leggere note agrumate
Perlage fine e persistente
con gusto morbido e fresco.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:
Servire a 6-7 °C in bicchieri flute.

VENTO₂
SPUMANTE BRUT

VENTO₂
SPUMANTE
BRUT MILLESIMATO

WWW.VINIVENTO.COM