LISANDER

VINO SPUMANTE DI QUALITA' - METODO CLASSICO

Ottenuto da sole uve Pugnitello vinificato in rosato, si presenta nel calice vestito di un color rosa tenue con un perlage fine e persistente. Al naso spiccano note erbacee e floreali. Non mancano leggere note di pasticceria ed un sentore agrumato che arricchiscono il bouquet del vino. In bocca è equilibrato grazie ad un leggero residuo zuccherino, prevalentemente fresco, sapido e di buona persistenza, coerente con le sensazioni olfattive.
Perfetto per accompagnare crostacei, fritti ed un ottimo aperitivo.



42°39'47.6°N 11°15'43.2°E

UVE: Pugnitello 100%

ALCOL: 12%

AFFINAMENTO: fermentazione in bottiglia secondo metodo tradizionale. 36 mesi sui lieviti

RESIDUO ZUCCHERINO: 6 mg/L

DOSAGGIO: Extra Brut

PRODUZIONE ANNUALE: 350 bottiglie

ESPOSIZIONE: sud – sud ovest

COMPOSIZIONE DEL TERRENO: argilloso - sabbioso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: spalliera con potatura Guyot

DENSITA' DI IMPIANTO: 4840 viti per ettaro

DIFESA DELLA VITE: utilizzo di soli rame e zolfo

DIFESA ANTIPARASSITARIA: lotta integrata (confusione sessuale degli insetti)

CONCIMAZIONE: utilizzo di concime organico e semina di essenza erbacee leguminose, crucifere e graminacee (sovescio)

CONTROLLO DELLE INFESTANTI: lavorazione meccanica del terreno senza utilizzo di erbicidi e chimica di sintesi

DEFOGLIATURA – DIRADAMENTO – VENDEMMIA: manuale

VINIFICAZIONE e SPUMANTIZZAZIONE: pressatura soffice. Fermentazione alcolica in botti di acciaio. Affinamento sui lieviti per 36 mesi e per altri 6 mesi dopo sboccatura

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 4 - 6°C

purovino
AZIENDA AGRICOLA

Slow Food Comunità del PUGNITELLO DI MAREMMA

Prodotto da
AZIENDA AGRICOLA PUROVINO
Podere Corso 27 – Montiano
Magliano in Toscana (GR)
Purovino.it

Ingredienti e valori nutrizionali: