

# “AMANTI”

Vino spumante di qualità  
metodo classico extra brut



## UVE

Uvaggio di vari vitigni



## RESA PER PIANTA

1,8 kg.



## GRADAZIONE ALCOLICA

tra i 12 e 12,5% Vol in base alle annate.



## TEMPERATURA DI SERVIZIO

10/12 °C



## VENDEMMIA

Manuale, dai primi di settembre alla fine di settembre;  
le uve sono raccolte in piccole ceste.



## VINIFICAZIONE

Pressatura soffice



## FERMENTAZIONE

In vasche d'acciaio a temperatura controllata  
16-18°C.



## AFFINAMENTO

Tiraggio nella primavera successiva e sosta  
su lieviti per almeno 30 mesi.

