



ROBERTO SAROTTO

### "Ivy" - Vino Spumante Bianco Brut

Dedicato a Ivana, sorella di Roberto, questo è il primo Spumante prodotto da Roberto Sarotto. Una selezione di uve pinot bianco, pinot grigio, pinot nero, cortese e müller thurgau. Il bouquet è complesso con profumi di ananas e mela. Trova abbinamento con piatti a base di carni bianche e pesce. E' un vino di estrema eleganza, perfetto come aperitivo ma anche da tutto pasto e da chiusura.

DENOMINAZIONE	Vino Spumante Bianco Brut
COLORE	giallo paglierino scarico
UVE	
ZONE E COMUNI DI PRODUZIONE	
SUPERFICIE VITATA	3 ettari
ESPOSIZIONE ED ALTIMETRIA	Sud Ovest
TIPOLOGIA DEL TERRENO	argilloso calcareo
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	guyot
DENSITA' DELL'IMPIANTO	4000 piante per ettaro
RESA PER ETTARO	60 quintali
EPOCA DI VENDEMMIA	fine Agosto/ inizio Settembre
TECNICA DI VINIFICAZIONE	in bianco e successiva spumantizzazione e permanenza sui lieviti in autoclave
MOD. E DURATA DELL'AFFINAMENTO	12 mesi
ALCOOL	12,5% vol.
ACIDITA' TOTALE	5,5 gr. Litro
ZUCCHERO RESIDUO	11-12 gr. Litro
PRODUZIONE	20.000 bottiglie

