



ROBERTO SAROTTO

### "Nice" – Metodo Classico Pas Dosè

Dopo 24 mesi di maturazione sui lieviti nasce NICE, il raffinato spumante metodo classico da uve chardonnay. Dal perlage denso e brioso, dagli aromi fragranti e fruttati, dal gusto cremoso con finale fresco e sapido. Le sue caratteristiche vengono esaltate se servito alla temperatura 6-8 °C. Proposto in due versioni: Brut e Pas Dosè diverse tra loro per la tecnica di vinificazione e affinamento specificate nella scheda:

DENOMINAZIONE	Metodo Classico Brut
COLORE	giallo paglierino
UVE	100% Chardonnay
SUPERFICIE VITATA	3 ettari
ESPOSIZIONE ED ALTIMETRIA	Sud Est a 400 m s.l.m.
TIPOLOGIA DEL TERRENO	marne calcarea
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	guyot
DENSITA' DELL'IMPIANTO	5000 piante per ettaro
RESA PER ETTARO	70 quintali
EPOCA DI VENDEMMIA	metà /fine Agosto
TECNICA DI VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO	Il vino base fermenta in acciaio inox; successivamente il vino viene messo in bottiglia per la presa si spuma per circa 20 mesi.
ALCOOL	12,5% vol.
ACIDITA' TOTALE	6,5 gr. Litro
ZUCCHERO RESIDUO	3 gr. Litro
PRESSIONE	5,5 bar
PRODUZIONE	5.000 bottiglie

