

Valentino Brut

O



Bezeichnung: Vino Spumante di Qualità V.S.Q.,
klassische Methode

Jahgangswein: Ja

Herkunftsgebiet: Ortsteil Manzoni Soprani, S.Stefano
di Perno, Madonna Assunta di Castelletto in Monforte
d'Alba (CN)

Erster Jahrgang in der Firmengeschichte: 1989

Anbau: nachhaltige Landwirtschaft, unter
Reduzierung von Fungiziden

Anbausystem und Bepflanzungsdichte: Guyot 4000
Weinreben pro Hektar

Hektarertrag: 4500-5000 kg

Rebsorten: 100% Chardonnay

Weinherstellung: klassische Methode. Reifung auf
den Gärstoffen für mindestens 120 Monate.
Remuage, Dégorgement.

Alkoholgehalt: 12,5%

Weinausbau: 8/12 Monate in Flasche nach
Dégorgement und vor dem Verkauf.

Flaschenformate: 0,75 L / 1,5 L / 3 L / 6 L / 9 L

Die oben wiedergegebenen Daten sind das Ergebnis eines
Durchschnitts von mehreren Jahrgängen, das je nach Jahrgang
variieren kann.