

TRE.MA. • Emilia Bianco Spumante IGT



Tipo di vino	Vino spumante extra dry rifermentato in bottiglia
Vitigno	80% Trebbiano Modenese 20% Malvasia
Densità Impianto	2030/ha
Forma di Allevamento	GDC
Produzione Annua	1000 bottiglie
Gradazione Alcolica	12,5% VOL
Acidità Totale	9 g/l
Residuo Zuccherino	15 g/l
Temperatura di servizio	Ottimale a 5/7°C
Bottiglia	Formato da 75cl

METODO DI VINIFICAZIONE

La fermentazione dei mosti di Trebbiano Modenese e di Malvasia avviene a temperatura controllata, in modo che ci sia una buona estrazione di polifenoli.

Una volta terminata la fermentazione, nel periodo invernale effettuiamo vari travasi evitando le filtrazioni. Questo ci permette di mantenere alta la qualità del vino, attività fondamentale in vista dell'imbottigliamento.

A fine inverno viene assemblato il vino mediante taglio in percentuale, utilizzando l'80% del Trebbiano Modenese e il 20% del Malvasia.

In primavera, con la luna di aprile, viene imbottigliato per avviare una rifermentazione naturale in bottiglia, con la relativa presa di spuma e lento affinamento sui lieviti.



SAN PAOLO
AGRITURISMO - CANTINA - ACETAIA