



TENUTA •/• TERRAVIVA



PETIT - SPUMANTE BRUT

TIPOLOGIA

Spumante Brut

UVAGGIO

Trebbiano 100 %

EPOCA DI RACCOLTA

Seconda settimana di agosto

PRIMA ANNATA PRODOTTA

2014

ALTITUDINE DEI VIGNETI

100 metri

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Spalliera

VINIFICAZIONE

Decantazione statica del mosto dopo pressatura soffice dei grappoli interi. Fermentazione ed affinamento in acciaio con lieviti indigeni. Presa di spuma in bottiglia secondo il metodo classico

TEMPERATURA DI

FERMENTAZIONE

16 gradi

TEMPERATURA PRESA DI SPUMA

15 gradi

DEGORGEMENT

Dopo 18 mesi di permanenza sui lieviti in bottiglia

TYPE

Spumante Brut

GRAPE

Trebbiano 100 %

HARVEST

Second week of august

FIRST YEAR OF PRODUCTION

2014

ALTITUDE OF VINEYARD

100 metri

GROWING SYSTEM

Countersoulder

WINEMAKING

Soft press of whole bunches and static decanting of must; fermentation and refinement in stainless steel tanks with indigenous yeasts; bottle fermentation according to champenoise method

FERMENTATION TEMPERATURE

80 °F

BOTTLE FERMENTATION

TEMPERATURE

57 °F

DEGORGEMENT

After 18 months sur lies in bottle