

TENUTA

ASINARA®



EXTRA DRY

BIRBANTE
EXTRA DRY

TENUTA

ASINARA

BIRBANTE EXTRA DRY



Classificazione: Vino bianco Spumante Vermentino di Sardegna DOC Extra Dry.

Uvaggio: 100% Vermentino.

Numero di bottiglie: 14.000

Comune di produzione: Sorso (SS).

Altitudine terreno: 50 mt slm.

Tipo di suolo: Sabbioso - argilloso.

Sistema di allevamento: Cordone speronato.

Densità di impianto: 5681 ceppi/ha.

Resa per ettaro: 70 q.li/ha.

Vendemmia: Manuale, nella prima decade di Agosto.

Vinificazione: Raffreddamento delle uve vendemmiate tramite utilizzo di cella frigo. Caricamento in pressa di grappoli interi non diraspati, pressatura soffice in totale assenza di ossigeno. Fermentazione successiva con temperatura stabile a 12°C.

Metodo di spumantizzazione: Charmat medio, con presa di spuma molto lenta tramite inoculo di lieviti selezionati.

Affinamento: In autoclave, contatto con il lievito in agitazione per 45 giorni.

Colore: Paglierino tenue brillante.

Perlage: Molto fine e continuo, ottima persistenza nel calice.

Bouquet: Delicato e fine, con iniziali note floreali che si evolvono in aromi lievi di frutta a pasta gialla.

Sapore: Cremoso ed intrigante, con sapidità ed acidità che ben si amalgamano con la aromaticità avvertita al naso. Finale morbido, coinvolgente, di buona persistenza.

Acidità totale: 6,2 gr./lt.

Zuccheri residui: 9,4 gr./lt.

Alcool: 11,5% circa.