



KANDEA
♦♦♦♦♦

info@kandea.it ♦ www.kandea.it

I grandi Vini della

Terra di Mezzo...

BOLLA D'ORO

VINO SPUMANTE BRUT MILLESIMATO

Qualificazione: Vino Spumante millesimato Metodo Charmat. **Bolla D'Oro** è interamente prodotto con le nostre uve.

Uve: Bombino Bianco all'80 %, Falanghina 10 %, Greco 10 %.

Tipologia del suolo: terreno di tipo alluvionale con misto di marne argilloso/calcaree profondo e drenante.

Sistema di allevamento: Spalliera (doppio Gouyot).

Resa uva per ettaro: 100-120 q.li/ha.

Epoca e Conduzione Vendemmia: seconda decade di settembre con raccolta manuale.

Vinificazione: in bianco tramite pressatura soffice.

Resa del mosto: 55 %.

Fermentazione: in recipienti di acciaio inox termocondizionati alla temperatura di 14-15 °C

Spumantizzazione: il vino ha riposato in cantina in vasche inox alla temperatura costante di 12 °C poi passato alla spumantizzazione che è avvenuta in autoclave da 50 hl per un periodo di 3 mesi consentendo la piena fusione di lieviti di rifermentazione e la relativa lisi con le fecce nobili.

Grado alcolico: 13,00 % vol - **Residuo zuccherino:** 7 g/l

PH: 3.09 - **Acidità totale:** 7

Aspetto: abbondante spuma bianca, "perlage" fine e persistente; colore giallo paglierino verdognolo.

Profumo: fruttato di pesca bianca e fiore di mandorla, una piacevole fragranza di lievito, crosta di pane e muschio.

Sapore: secco e armonico, fresco senza asperità, di stoffa, elegante persistenza gustativa.

Abbinamento: aperitivo di classe ma anche vino a tutto pasto. Ottimo con antipasti di pesce, crostacei e molluschi.

Servizio: temperatura da 6 a 8 °C stappato al momento.



AZIENDA AGRICOLA
ELLI TULLIO CATALDO