

SPUMANTE METODO CLASSICO EDO'S

**LE UVE:**

100% Corvina

TERRENO

2 zone distinte: sia sabbioso e alluvionale, che tufaceo e argilloso

VIGNETO

Parte 10 e parte 35 anni, a Pergola e Guyot

RESA PER ETTARO

Circa 120 q di uva (8.500 litri)

VINIFICAZIONE:

pigiatura a rulli e separazione immediata del mosto incolore, pulizia del mosto e fermentazione a 20°C.

A gennaio dal mosto dell'uva Corvina appassita, pigiata e lasciata una notte a contatto delle vinacce, si estrae la quantità necessaria per produrre il *liqueur de tirage*.

Aggiunto alla base precedente si raggiungono i 30 g/litro di zuccheri ed il colore desiderato; immediata messa in bottiglia, si lascia al buio a temperatura controllata per oltre un anno.

L'aggiunta del liqueur sempre con il mosto di Corvina (dell'anno successivo) completa le operazioni prima del confezionamento finale. EDO'S È PRONTO!

CARATTERISTICHE:

alcole 13,40% vol

zucchero 14 g litro

bollicine minutissime, persistenti, avvolgenti

colore dei petali di rosa

profumo di rosa selvatica, "marasche" e lamponi

gusto intenso riporta i profumi in perfetta armonia

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

Antipasti all'Italiana (prosciutto e melone, salame e fichi ecc...) pasti completi, anche di pesce o con secondi di carni bianche o bollite; molto sfizioso come aperitivo. Regala un tocco di grande classe sorseggiato in compagnia anche fuori dal pasto.

ALCUNI DATI ANALITICI:

Alcole 13.40

Zuccheri 14 grammi litro

Acidità totale 6,00

pH 3,30