



ANTICA CANTINA
LEONARDI



LU AU

DENOMINAZIONE

Lazio Spumante Extra Dry.

VARIETA' DELLE UVE

100% Riesling Renano.

TERRITORIO E VIGNETO

Altitudine: 450 metri s.l.m.

Esposizione: Est.

Terreno: Vulcanico medio impasto.

Anno d'impianto: 2000.

Allevamento: cordone speronato, 4500 ceppi per ettaro.

Resa per ettaro: 70 quintali di uva.

PRODUZIONE

Vendemmia: solitamente tra la fine di agosto ed i primi di settembre.

Vinificazione: la fermentazione avviene in autoclave a circa 12°C, dopo di che lo spumante rimane sui lieviti per circa un mese a bassa temperatura.

NOTE DEGUSTATIVE

Spuma: bianca ed evanescente, vivace effervescenza.

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Profumo: fine e penetrante di mandorlo e biancospino.

Sapore: Secco frizzante, leggero, delicatamente fruttato armonico ed elegante.

Abbinamenti: ottimo con tutti i cibi delicati, antipasti, primi piatti leggeri, e secondi a base di pesce e carni bianche.

DATI ANALITICI

Alcool: 11,5% Vol

pH: 3,29

Acidità Totale: 5,67 gr/lit

Acidità Volatile: 0,25 gr/lit

Zuccheri: 12,80 gr/lit
