



SANDRIN®  
DU EMILIA 9

## Cavallo • Spumante Cuvée Brut



Spumante dagli spiccati sentori di acacia e di mela con spuma consistente e strutturata e bollicine particolarmente fini e persistenti. Ottenuto da uve bianche tipiche del Trevigiano provenienti da tutti i nostri vigneti interamente dislocati nei colli della Marca Trevigiana. Dal gusto pieno e delicato, il basso contenuto zuccherino e la buona gasatura rendono questo vino ideale non solo per tutto il pasto, ma in particolar modo per accompagnare aperitivi e stuzzichini.

### DESCRIZIONE

**Perlage:** medio e persistente

**Colore:** giallo con riflessi verdognoli, brillante

**Profumo:** acacia con sentori di mela

**Sapore:** intenso e pieno

**Vitigno:** uve a bacca bianca tipicamente coltivate nell'alto Trevigiano

**Provenienza:** alto Trevigiano (TV)

**Esposizione vigneti:** sud, sud-ovest

**Superficie:** selezione su 8,5 ettari

**Altimetria:** varia da 100-250 m slm.

**Sistema di allevamento:** sjlovtz

**Densità:** 2.500-3.000 viti per ettaro

**Età media vigneti:** 40 anni

**Resa media per ettaro:** 18.000 kg

**Epoca di raccolta delle uve:** metà settembre

**Gradazione:** 11% volume

**Zuccheri residui:** 10 g/l

Uve intere raccolte esclusivamente a mano in bins, vengono sottoposte a pressatura soffice e sfecciatura statica dei mosti tra le 8 e 12 ore. Fermentazione primaria a temperatura controllata di 18° centigradi; permanenza sulle fecce nobili per 6-8 mesi e successiva presa di spuma con metodo Martinotti.



0,75 l



INFO

Riciclo - Ingredienti - Nutrizionali  
Disposal - Ingredients - Nutrition facts

AZIENDA AGRICOLA SANDRIN

Vicolo Col Roer, 11 • 31049 Valdobbiadene (TV) ITALIA • tel./fax. +39 0423 976398 • info@aziendasandrin.it • www.aziendasandrin.it