

CHELOS

Cuvée Brut Riserva
VINO SPUMANTE DI QUALITÀ

METODO:
CHARMAT

TIPOLOGIA:
BRUT

VITIGNO:
CHARDONNAY

ZONA DI PRODUZIONE:
COLLINE AVISIANE, VALLE DI CEMBRA,

LE NOSTRE TERRE:
TERRENI STRUTTURATI, FRANCO ARGILLOSI, PROFONDI RICCHI DI PIETRE

ALLEVAMENTO DELLE VITI:
PERGOLA SEMPLICE

DENSITÀ DI IMPIANTO:
5.000 CEPPI PER ETTARO.

VINIFICAZIONE:
RACCOLTA MANUALE NELLA PRIMA DECADE DI SETTEMBRE, PRESSATURA SOFFICE DELLE UVE, DECANTAZIONE STATICA DEI MOSTI, FERMENTAZIONE A TEMPERATURA CONTROLLATA IN SERBATOI DI ACCIAIO INOX, AFFINAMENTO SULLE LISI PER 3 MESI CIRCA. 10 MESI DI PERMANENZA SUI LIEVITI DOPO RIFERMENTAZIONE

GRADAZIONE:
12,0 % VOL

*Danzano i cieli azzurri sui mari
Versano piogge di mille barili
Muovono nuvole, slegano i tuoni
Aprono le porte del vento*

Piero Delegu

TENUTE
DELOGU

