



CIVARDI RACEMUS



Dati tecnici

Tipologia	Spumante Brut
Zona di produzione	Comune di Ziano Piacentino nella Doc Colli Piacentini
Uve	Pinot Grigio 70% Pinot Nero 30%
Resa in vigna	130 quintali/ha
Vinificazione	La raccolta delle uve avviene esclusivamente a mano con selezione dei grappoli migliori. Il mosto proveniente dalla pigiatura viene immediatamente separato dalle bucce e fatto fermentare con l'aggiunta di lieviti selezionati a temperatura controllata. Il vino ottenuto rimane dai 4 agli 8 mesi in vasche d'acciaio in continuo batonnage per mantenere le fecce nobili in sospensione. Successivamente viene aggiunto mosto dolce per iniziare la lenta rifermentazione in autoclave che completa la delicata presa di spuma. Alla fine di questa fase, della durata di circa 6 mesi, avviene l'imbottigliamento finale.
Annata	2017
Aspetto visivo	Caratteristiche organolettiche Spuma soffice, morbida con buona persistenza di corona.
Aspetto olfattivo	Perlage fine e persistente. Giallo paglierino tenue.
Aspetto gustativo	Bouquet fine, persistente e con note di frutta bianca. Grande freschezza, gradevole acidità, morbido ed equilibrato.
Accostamenti	Vino consigliabile dall'aperitivo a tutto pasto.
Gradazione alcolica	12% vol.
Servire a	8° C
Residuo Zuccherino	11 g/l Disponibile in Bottiglie 0,75 l

curiosità

Curiosità Degno di nota è il significato del nome di questo spumante: Racemus è il nome latino di racèmo, racimolo o più genericamente grappolo d'uva. Un nome che diventa un omaggio alla nostra attività da tre generazioni, nella Città del Vino di Ziano Piacentino.