

DATI TECNICI



**INGANNO 572
BRUT**



Metodo Classico
Riesling VSQ



Spumante
Metodo Classico



Riesling italiano
(100%)



Grado alcolico: 12,5% vol
Zucchero residuo: 8 g/l
Acidità totale: 6,9 g/l
pH: 3,15
Estratto secco totale: 21 g/l

IN DEGUSTAZIONE



Colore giallo paglierino
con riflessi dorati.
Perlage fine e persistente.



Fruttato, con netto ricordo
di mela renetta appena raccolta.



Rotondo e avvolgente,
sfoggia grande freschezza
e buona persistenza.



6-8 °C



Ottimo come aperitivo,
dà il meglio di sé con *finger food* e *sushi*.



LA LEGGENDA DI ALBOINO

Pavia, vigilia di Pasqua del 572. Alboino, re dei Longobardi, entra in città dopo 3 anni di durissimo assedio. I pavesi, temendo una spietata vendetta, cercano di ingraziarsi il nuovo sovrano offrendogli oro, gioielli e 12 bellissime vergini. Un vecchio fornaio aggiunge ai doni una torta a forma di colomba, supplicando il re, vista l'imminenza della Pasqua, di risparmiare i pavesi e rispettare le colombe, simbolo di pace. Alboino acconsente alla strana richiesta, ma si accorge presto di essere stato raggirato: quando chiede il nome alle fanciulle, infatti, tutte dicono di chiamarsi Colomba. Alboino terrà tuttavia fede alla parola data.



VINIFICAZIONE

Vendemmia manuale
in cassetta. Pressatura soffice
(pressione: 1 bar).
Fermentazione a 16 °C
per 3 settimane. Tiraggio nel
maggio successivo alla
vendemmia. Affinamento
in bottiglia di circa 9-12 mesi.
Dopo la sboccatura affina altri
3 mesi in bottiglia.



I VIGNETI

Sistema di allevamento:
spalliera

Sistema di potatura:
Guyot

Esposizione:
nord-ovest

Tipo di suolo:
misto (pietra e calcare)

Altitudine:
340 m s.l.m.

Età media delle viti:
30 anni

Ceppi per ettaro:
4.000-4.500

Resa per ettaro:
95 quintali

