



# Le Origini

## Leggero

### Spumante Extra Dry

#### ■ Cépage

ZONE DE PRODUCTION :

Val Tidone – Ziano – Émilie-Romagne

NATURE DU SOL :

texture moyenne, légèrement calcaire

EXPOSITION :

sud-ouest

DENSITÉ DE PLANTATION :

8 000 pieds/ha

MODE DE CONDUITE :

Guyot simple

RENDEMENT À L'HECTARE :

80–90 quintaux

#### ■ Technique de vinification

ASSEMBLAGE :

cépages blancs

ÉTAPES DE VINIFICATION :

Vinification avec bref contact avec les peaux en environnement à basse température. Fermentation à basse température contrôlée avec des levures sélectionnées. Filtration et transfert en cuves inox sous pression pour une lente refermentation (Charmat), afin de parfaire la formation de bulles délicates et élégantes.

#### ■ Vin

*BLANC EFFERVESCENT*

ROBE :

jaune paille aux reflets verdâtres

NEZ :

notes minérales aux caractères fruités et persistants

BOUCHE :

bien équilibrée, persistante en bouche et fraîche

ACCORDS :

excellent à l'apéritif, à associer à des entrées légères et à des plats à base de poisson.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 5 °C

DEGRÉ ALCOOLIQUE :

8,5 % vol