



TURDOI

Colore rosato buccia di cipolla.

Sentori di frutti rossi freschi come fragole, ciliegie, frutti di bosco come mirtilli, more. Sottili note di lievito.

Bollicine fini e persistenti che creano una sensazione di piacevole effervescenza arricchita da squisita mineralità

Vigneti: vigneto di Val d'Oca

Vitigni: 100% Grappello Ruberti

Terreno: argilloso con una delicata vena calcarea superficiale

Allevamento: Guyot bilaterale a 1 metro da terra. 4000 ceppi per ettaro. Ridotto carico di gemme

Età media delle viti: 10 anni

Resa: 70 hl/ha

Raccolta: manuale con selezione dei grappoli in vigna.

Vinificazione: soffice pressatura delle uve con temperatura di fermentazione 20°C. Rifermentazione in bottiglia

Affinamento: a seguito del completamento della rifermentazione in bottiglia, riposo per almeno 6 mesi prima della commercializzazione

Abbinamento: indicato con prosciutto crudo di Parma, salame Mantovano, formaggi come il parmigiano-reggiano o il pecorino sardo. Adatto per frutti di mare leggeri come insalate di mare, crudi o carpacci di pesce. Consigliato con piatti leggermente piccanti, come cucina messicana, indiana o thai. Da provare con la semplicità e i sapori della pizza, in particolare con una pizza Margherita o bianca

Servizio: temperatura di servizio 8-12°C.

Dati analitici:

| | |
|------------------|----------|
| Alcool svolto | 11.5 % |
| Zuccheri residui | <1.0 g/l |
| Acidità totale | 7.0 g/l |
| pH | 3.0 |

TIZIANO BELLINI

Società Agricola Tiziano Bellini s.r.l., Via Ghetto, 92 - 46019 Viadana (MN) – Italy - www.tizianobelliniwine.com