

SAMMICHELE

PIEMONTE DOC FRIZZANTE



Tipologia:	Bianco
Vitigni:	Chardonnay 50% Cortese 50%
Grado alcolico:	11,5 % vol*
Temperatura consigliata:	8-10° C
Finestra di consumo:	2 anni
Zona di produzione:	Nizza Monferrato e comuni limitrofi
Esposizione dei vigneti:	Sud, sud/ovest

Altitudine dei vigneti:	180/200 m s.l.m.
Terreno:	Calcereo argilloso
Forma di allevamento:	Controspalliera forma di allevamento Guyot
Età vigneto:	Da 10 a 30 anni
Vendemmia:	Manuale, a perfetta maturazione nella prima quindicina di settembre
Produzione x Ha:	100 Ql Ha

** Il grado alcolico può variare di + o - 0,50% in base all'annata. CONTIENE SOLFITI*

SAMMICHELE

PIEMONTE DOC FRIZZANTE

Un vino facile, immediato, leggermente frizzante particolarmente amato in estate, quando il caldo induce tutti a bere e consumare qualcosa di più fresco insomma il vero protagonista di aperitivi e antipasti in terrazza.

NOTE DEGUSTATIVE:

Colore giallo paglierino e bouquet fruttato e delicato. Al sapore si percepisce una leggera e gradevole bollicina, il Sammichele esprime una complessità caratterizzata da un gusto vivace, secco, elegante con un finale gradevolmente amaricante.

ABBINAMENTI:

Si abbina ottimamente con un misto di pesce o acciughe fritte. Si sposa alle verdure, e a svariati tipi di formaggio. Insomma si rivela un vino decisamente versatile e molto apprezzato. Compagno di lunghi aperitivi estivi lo abbiniamo volentieri anche alla pizza al salmone.

VINIFICAZIONE:

FERMENTAZIONE
ALCOLICA
IN SERBATOIO D'ACCIAIO



PRESA DI SPUMA
IN AUTOCLAVE



RIPOSO
BREVE RIPOSO
IN BOTTIGLIA



BICCHIERE DI SERVIZIO:

