



PODERI DI SAN PIETRO

Cà della Signora

TIPO DI VINO: Spumante Brut Metodo Martinotti (V.S.Q.)

NOME / ETICHETTA: Cà della Signora

CLASSIFICAZIONE: Vino Spumante di Qualità

COMUNE DI PROVENIENZA: San Colombano

NOME VIGNETO / ÀREA DI PROVENIENZA: Cà della Signora, Marzano

ALTIMETRIA: 135 mt s.l.m.

TIPO DI SUOLO: terreno con buona tessitura, ricco di sali minerali, calcio e magnesio

VITIGNI: Chardonnay 85%, Trebbiano 15%

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: contropalliera con potatura a Guyot bilaterale

DENSITÀ IMPIANTO: 5400 piante per ettaro

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE: 2001

RESA: per ha 11000 kg; per pianta 2.1 kg

PERIODO DI VENDEMMIA: prima settimana di Settembre

METODO DI RACCOLTA: manuale, l'uva viene trasportata con carri frigoriferi per evitare ossidazioni

METODO DI VINIFICAZIONE: dopo la diraspigiatura il pigiato viene fatto passare nello scambiatore di calore e portato a 1-2°C e pressato a bassa pressione con presse pneumatiche. Il mosto viene delicatamente raccolto in vasche di acciaio inox termocondizionate per la decantazione delle parti solide al fine di ottenere un mosto limpido

FERMENTAZIONE: in acciaio inox

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE: 16°C

DURATA DELLA FERMENTAZIONE /

MACERAZIONE: 10 giorni la prima fermentazione e circa 25 giorni la seconda fermentazione per la presa di spuma in autoclave (metodo martinotti)

PERIODO DI MATURAZIONE: 3 mesi sulle fecce fini

PERIODO DI IMBOTTIGLIAMENTO: fine Marzo, metà Aprile

GRADAZIONE ALCOLICA: 12% vol.

ACIDITÀ TOTALE: 5.8

PH: 3.29

ESTRATTO SECCO: 21.7 gr/l

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO: 3-4 anni

EPOCA DI MASSIMO GODIMENTO: 12-24 mesi dall'imbottigliamento

N° BOTTIGLIE PRODOTTE: 25.000



WINE TYPE: Brut Sparkling Wine "Martinotti process"

NAME / LABEL: Cà della Signora

CLASSIFICATION: Quality Sparkling Wine

DISTRICT OF ORIGIN: San Colombano

VINEYARD'S NAME / PLACE OF ORIGIN: Cà della Signora, Marzano

ALTITUDE: 135 mt. above sea level

SOIL PROFILE: good soil texture and richness in mineral salts like calcium and magnesium

GRAPEVINE VARIETIES: Chardonnay 85%, Trebbiano 15%

GROWING SYSTEM: vertical shoot positioning with bilateral Guyot pruning

PLANT DENSITY: 5400 vines per hectare

FIRST YEAR OF PRODUCTION: 2001

YIELD: 11000 kg per ha; 2.1 kg/vine

VINTAGE: first week of September

HARVESTING: manual, in order to avoid oxidations, grapes are carried in refrigerated waggons

WINEMAKING SYSTEM: after being trodden and destemmed, the crushed grapes go through a heat exchanger and reach temperature of 1-2°C. Grapes are then pressed pneumatically at low pressure. Decantation of solid parts takes place in thermo-conditioned stainless steel tanks until a limpid must is obtained

FERMENTATION: in stainless steel (inox)

FERMENTATION TEMPERATURE: 16°C

FERMENTATION / MACERATION TIME: the first fermentation lasts 10 days and the second one goes on for nearly 25 days in closed tanks (Charmat process)

MATURATION TIME: 3 months on fine lees

BOTTLING PERIOD: around the end of March, middle of April

ALCOHOLIC CONTENT: 12% vol.

TOTAL ACIDITY: 5.8

PH: 3.29

DRY EXTRACT: 21.7 gr/l

AGING APTITUDE: 3-4 years

BEST TASTING CURBE: 12-24 months after bottling

N° OF BOTTLES: 25.000