



FATTORIA DEL PICCIONE

AZIENDA AGRICOLA
BIOLOGICA 

Limo Metodo Classico

Vino Spumante di Qualità Dosaggio Zero Millesimato 2020

Tipologia: Spumante Metodo Classico Dosaggio Zero

Vitigno: Bombino bianco 100%

Titolo alcolometrico: vol. 10,50%

Temperatura di servizio: 6 – 8 °C

Vinificazione: in cemento con soli lieviti indigeni e senza controllo della temperatura

Imbottigliamento: 28 agosto 2021

Sboccatura: 2 settembre 2023

Ubicazione vigneto: San Clemente (RN)

Suolo: franco - limoso

Esposizione: Sud – Est

Altitudine: 90 – 120m. s.l.m.

Forma di allevamento: cordone speronato

Età media viti: 30 anni

Densità impianto: 2700 ceppi/ha

Raccolta: manuale

Certificazioni: vino biologico

