



| | |
|-------------------------------------|--|
| SCHEMA TECNICA | Edonè Spumante Brut |
| Tipologia di spumante | Sicilia V.S.Q. |
| Nome del Vigneto | Ciandrato Costiera |
| Anno d'Impianto | 1998 |
| Gradazione Alcolica | 12,% Vol. |
| Resa per Ettaro | 80 q.li (2 Kg per pianta) |
| Sistema d'Allevamento | Controspalliera potata a cordone speronato |
| Densità d'Impianto | 4.000 piante per ettaro |
| Temperatura di fermentazione | 10 - 12° C |
| Vinificazione | La prima fermentazione viene condotta a 16° - 18°C ed il vino ottenuto, matura per sei mesi prima della spumantizzazione |
| Spumantizzazione | 6 mesi |
| Affinamento in Bottiglia | 4 mesi |
| Descrizione | Briosa freschezza e suprema qualità di pregiate uve. Aroma suadente ed originale, gusto armonico e piacevole, con profumi fruttati che ne esaltano il carattere. |
| Abbinamenti | L'estrema versatilità lo rende ideale come aperitivo, per accompagnare ogni portata o per un brindisi raffinato. |
| In due ricette : | Crespelle con polpa di granchio Astice in salsa rosa |
| Come servirlo | A 6 - 8° C esalta la sua eleganza |