

N
CANTINE NERI



SPUMANTE METODO CLASSICO BRUT

BARRAGE

Procanico



DESCRIZIONE

Il Barrage è uno spumante metodo tradizionale ottenuto da vitigno tipico delle colline Umbre, il Procanico. Un vino che esprime la voglia di intraprendere nuove gare e di superare ostacoli. Un vino dai profumi e dai sapori che raccontano un concreto legame col suo territorio.




N
CANTINE NERI

BARRAGE



NOTE SUL PRODOTTO

UVAGGIO	Procanico
ZONA DI PRODUZIONE	Bardano - Orvieto vers. nord occidentale - Umbria 
EPOSA DELLA RACCOLTA	Prima decade di settembre
RESA VINIFICAZIONE	50%
FERMENTAZIONE VINO BASE	In vasche di acciaio a temperatura controllata
TIRAGE	Nel mese di aprile successivo alla vendemmia
AFFINAMENTO SUI LIEVITI	Minimo 48 mesi nelle grotte etrusche
DOSAGGIO	7 grammi litro
GRADAZIONE ALCOLICA	12% vol.

