

# Consorzio di tutela vini Colli di Parma

scheda tecnica vini delle aziende associate



## *Denominazione*

LIBERTY

Spumante Brut

VINO SPUMANTE BRUT

## *Zona di produzione*

Colline emiliane

## *Terreno*

Argilloso-calcareo

## *Altitudine media*

380 metri slm

## *Vitigni*

Chardonnay e Trebbiano

## *Produzione media per ettaro*

70 quintali

## *Vinificazione e affinamento*

Metodo Martinotti.

Prodotto con uve selezionate provenienti da vigneti aziendali ben esposti che ne permettono una completa maturazione. Vinificato in bianco, con fermentazione a temperatura controllata.

## *Diradamento*

Selezione dei grappoli migliori 60gg prima della vendemmia.

## *Vendemmia*

Manuale con particolare selezione dei grappoli.

## *Caratteristiche organolettiche*

Cristallino, giallo paglierino tenue, dal perlage fine e persistente, sentori di frutta gialla, agrumato con leggere note di erbe aromatiche. Ingresso avvolgente con una buona morbidezza ed una lunga persistenza.

## *Abbinamenti*

Ottimo come aperitivo, con antipasti, primi piatti e secondi di carne bianca e pesce.

## *Temperatura di servizio*

8°C