



CELLI

AZIENDA AGRICOLA IN BERTINORO ~ ITALIA

CELLI BRUT
VINO SPUMANTE BRUT NATURE N/V
Vino Spumante di Qualità

CARATTERISTICHE TECNICHE

Vitigno	Trebbiano, Chardonnay
Uve	Trebbiano 70% Chardonnay 30%
Zona di produzione	Bertinoro
Vigneti	Cellaimo
Bottiglie prodotte	7.000
Superficie vitata	0,90 ha
Esposizione terreno	nord/nord-ovest
Enologo	Emanuele Casadei
Colore	Giallo paglierino con riflessi verdolini
Profumo	Floreale, con sentori di crosta di pane
Sapore	Secco, spumeggiante, morbido e persistente
Abbinamenti	Ostriche, frutti di mare, pasticceria salata, come aperitivo

DATI ANALITICI

Alcool	11,90 % vol.
Zuccheri residui	2.8 g/l
Acidità volatile	0,26 g/l
Acidità totale	6,50 g/l
Anidride solforosa	130 mg /l
Estratto secco netto	20,20 g/l



CARATTERISTICHE

Questa nuova edizione del Celli Brut in versione **Brut Nature** con un residuo zuccherino inferiore a 3g/l si manifesta particolarmente intrigante abbinato al cibo. Le uve trebbiano sono state vendemmiate nella terza settimana di settembre, mentre le uve chardonnay nella terza di agosto.

La produzione spumantistica è una piccola parte della produzione aziendale, per questo abbiamo cercato di produrre un Brut Metodo Charmat che abbia personalità e carattere. Abbiamo eseguito la pressatura soffice delle uve raccolte, ottenendo un mosto fiore di qualità che è stato avviato a fermentazione, inoculando lieviti selezionati. Il contatto del vino con le fecce nobili dura 8 mesi.

Celli srl Società Agricola
Viale Carducci 5 - 47032 BERTINORO (FC) – ITALY tel.+39(0)543-445183
celli@celli-vini.com www.celli-vini.com

