



SPUMANTE METODO CLASSICO BRUT DA UVE ERBALUCE

Erbaluce è il tipico vitigno a bacca bianca dell'Alto Piemonte. Jad'or ne è la versione spumantizzata, una nuova esperienza che esalta la mandorla tipica del vitigno con la freschezza delle bollicine.

Vitigno: Erbaluce 100%

Zona di produzione: Alto Piemonte, in Bogogno, nella vigna che circonda la cascina e la cantina.

Produzione 2023: 5000 bottiglie da 0,75 l

Vigneto: piantato nel 1996, esposto a sud est/sud ovest, altitudine circa 250 mt, allevamento a guyot classico, resa circa 1,8 kg a pianta. Terreno a ph acido, argilloso sabbioso.

Vendemmia 2023: inizio settembre

Vinificazione: dopo la pigiadiraspatura le uve sono state inviate alla pressa per essere separato dalle bucce poi ha fermentato per 20 giorni ad una temperatura di 15°.

Malolattica non effettuata.

Tirage: maggio 2024

Sboccatura: ottobre 2025

Gradazione alcolica: 13,00% Acidità 6,90