

# CLAVÉ

## SPUMANTE • METODO CHARMAT

---



Vitigno: Greco bianco  
Epoca di raccolta: 2a decade di settembre  
(prime ore del mattino)  
Modalità di raccolta: cassette da 10 kg

Vinificazione: Prima fermentazione in acciaio  
a basse temperature 13-15 °C (circa 2  
settimane) Seconda fermentazione in  
autoclave a bassa temperatura 13-15 °C  
(circa 2 settimane)  
Affinamento: 30 giorni sui lieviti

Temperatura di servizio: 6-8° C

**FERROCINTO®**  
VINI E SPUMANTE DEL POLLINO