



ANTICA TENUTA PALOMBO

PRIMIS

Vino spumante metodo classico di qualità

Giallo paglierino, con bolla finissima e persistente; l'elegante schiuma si apre al naso con note di cedro e agrumi gialli, fiori di campo e sensazioni gradevoli di fine pasticceria, miele di millefiori e note minerali. Il gusto cremoso e fresco regala una bevuta di grande finezza, eleganza e persistenza.

Uva

Blend di uve autoctone a bacca nera e bianca provenienti dal vigneto sperimentale aziendale.

Zona di produzione

Valle di Comino, vigneti adiacenti la cantina.

Clima

Coltivato a 600m s.l.m. con estati calde e forti sbalzi termici notturni intervallate da piogge.

Tipologia di terreno

Marna calcarea.

Sistema di allevamento

Spalliera semplice.

Epoca di vendemmia

Seconda e terza decade di settembre.

Vinificazione

Raccolta manuale in cassette con selezione dei grappoli migliori. Vinificazione in bianco per le varietà a bacca nera, circa il 75% della massa. La rimanente quota di uve bianche viene vinificata a bassa temperatura con illimpidimento naturale. Eseguito il blend nel mese di novembre, rimane in affinamento sulle fecce fini con continui batonnage fino al tiraggio, generalmente eseguito alla fine della primavera. Affina poi in bottiglia per un tempo di almeno 36 mesi sui lieviti.

Grado alcolico

12,5% vol.

Formato

750 ml