



# SOTTANO

FIORAVANTE

ESPUMANTE EXTRA BRUT

**Variedad**

70% Chardonnay - 30% Viognier

**Región de origen**

Tupungato, Valle de Uco

**Sistema de conducción**

Posición vertical, espaldero alto

**Rendimiento**

9 Tn / Ha

**Vinificación**

Se efectúa la cosecha en forma temprana buscando una buena acidez natural y un bajo grado alcohólico, las uvas son prensadas y enviadas a fermentar a una temperatura de 14° C para resguardar aromas. La fermentación se efectúa la toma de espuma en tanques de acero inoxidable a bajas temperaturas .

**Proceso de crianza**

Por 3 meses sobres lias

**Notas de cata**

Este espumante es fresco, joven y de sutiles notas frutadas, de color amarillo con tintes verdosos. En boca es elegante y de equilibrada acidez. Las notas cítricas y frutales son sus principales descriptores. Sus burbujas son finas y persistentes. Ideal para acompañar mariscos, pescados o ensaladas

**Temperatura de servicio**

8° - 10° C



*Fioravante Sottano*