



LACANOSA

## CANOSO

VINO SPUMANTE ROSSO SANGIOVESE  
DRY



**VITIGNO:** Sangiovese 100%.

**VIGNETI:** vigneti allevati a controspalliera dai 350 ai 550 mt s.l.m., 5.680 ceppi per ettaro.

**VINIFICAZIONE:** diraspatura delicata e pressatura soffice con utilizzo del solo mosto fiore, lenta fermentazione a temperatura dai 10 ai 18 °C.

**SPUMANTIZZAZIONE:** metodo charmat lungo. Con inoculazione di 2 diversi lieviti selezionati, fermenta in acciaio per 2 giorni a 18 °C, temperatura poi progressivamente ridotta fino a 12 °C nel corso di 60 giorni. Frequenti Batonnage fino a portare la temperatura a 0 °C. A riposo per altri 30 giorni e successiva leggera filtrazione e imbottigliamento.

**AFFINAMENTO:** 3 mesi in bottiglia a temperatura a 15 °C. Lenta fermentazione a temperatura dai 10 ai 18 °C.

### NOTE DEGUSTATIVE

**Colore:** rosso rubino.

**Profumo:** fresco con intense note di frutti rossi.

**Sapore:** amabile e piacevolmente tannico, avvolgente con un finale persistente.

**GRADO ALCOLICO:** dai 12 ai 13% vol. in base all'annata.

**RESIDIO ZUCCHERINO:** 32 g/l

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** ottimo come vino da tutto pasto con salumi e formaggi stagionati, primi piatti importanti, cotechino e lenticchie.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 6-8 °C.

**DURATA:** da bersi preferibilmente entro due anni.