

# CELLINO

VINO SPUMANTE  
EXTRA DRY



Giancarlo Cellino fu lo storico direttore della Cooperativa dalla fondazione nel 1959 fino al pensionamento nel 2001: il braccio e la mente per più di 40 anni della nostra cantina. A questa persona determinante per la nascita e la crescita di Vinchio Vaglio abbiamo dedicato questo vino, schietto e brioso, proprio com'era lui.

**VITIGNO:** vitigni a bacca bianca.

**TERRENO:** sabbioso calcareo.

**ALTITUDINE:** 250 m. s.l.m.

**ESPOSIZIONE:** nord - ovest.

**SISTEMA DI POTATURA:** Guyot. 5000 ceppi per ettaro.

**VENDEMMIA:** prima decade di settembre. La raccolta delle uve avviene al mattino in modo da poter conferire alla Cantina le uve fresche nelle successive ore del pomeriggio.

**VINIFICAZIONE:** avviene con pressatura diretta delle uve e successiva decantazione statica del mosto a 14 °C per circa 24 ore. La fermentazione, a temperatura di circa 15 °C, avviene nei seguenti 15 giorni.

**RIFERMENTAZIONE:** si svolge secondo i criteri del cosiddetto metodo Martinotti.

**AFFINAMENTO:** prima della commercializzazione lo spumante viene fatto riposare per circa 3 mesi in bottiglia.

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

**COLORE:** giallo con riflessi verdolini.

**OLFATTO:** fruttato, ben evidente la nota di mela verde.

**GUSTO:** sapido e armonico.

**ABBINAMENTI CONSIGLIATI:** particolarmente adatto per aperitivi, primi freschi e leggeri e piatti a base di pesce.

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 12,5% vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 6 -8 °C.

**CAPACITÀ:** 0,75 l.



VINCHIO VAGLIO