

## Eccellenze / Spumante metodo classico / level 820

---

Tipologia / Vino Spumante di Qualità - Dosaggio Zero  
Vitigno / Chardonnay 100%  
Comune di ubicazione vigneti / Erice (Trapani)  
Altimetria / 600 m.s.l.  
Tipo terreno / Terreno di medio impasto  
Sistema di allevamento / In contropalliera con sistema di potatura Guyot  
Densità viti / 4000 piante/Ha  
Età media vigneto / 18 anni  
Resa in uva per Ha (q.li) / 35  
Epoca di vendemmia / Prima decade di settembre  
Raccolta / Manuale  
Temperatura di fermentazione / Temperatura controllata 16-18° C  
Barrique / Sì  
Dosaggio / Zero  
Affinamento sui lieviti / 70 mesi

Appellation / Hi Quality Sparkling Wine - Pas dosé  
Grapes / Chardonnay 100%  
Location of vineyard / Erice  
Altitude / 600 metres above sea level  
Terroir / Mixed soil  
Training system / In counter-espalier with Guyot pruning system  
Number of plants per Ha / 4000 plants/Ha  
Average age of vines / 18 years  
Yield of grapes per Ha / 3500 kg  
Period of harvest / First 10<sup>th</sup> September days  
Harvest / Picked by hand  
Fermentation temperature / Controlled at 16-18° C  
Barrique / Yes  
Dosage / Zero  
Aging on the yeast / 70 months



---

Ottoventi / Agricola Ottoventi S.r.l.

Sede Legale  
91100 - Trapani - via G. Errante 11

Cantina e sede operativa  
91019 Valderice  
C.da Torrebianca / Fico  
SS187 Km 6+665

T +39 0.923 187 71 51  
F +39 0.923 187 60 80

info@ottoventi.wine  
www.ottoventi.wine