



LE VIN DANS LES VOILES

FICHE TECHNIQUE

514.374.7070

levindanslesvoiles.com

commande@levindanslesvoiles.com

DIVELLA

BLANC DE BLANCS DOSAGGIO ZERO

Appellation	V.S.Q. Vino Spumante Qualità
Vigneron(ne)s	Alessandra Divella
Cépages	Chardonnay
Viticulture	Biologique
Sols	Argilo Calcaire
Altitude	350 m
Orientation	Sud est
Conduite des vignes	guyot
Age des vignes	15-20 ans
Densité de plantation	4000 pi/ha
Rendements	60/70 quintal ha
Levures	Indigènes
SO2	34 mg/l
Volume d'alcool	12%
Sucre résiduel	<1 gr/L
Acidité totale	7 g/L
Vendanges	Manuelles (2014)
Vinification	Fermentation spontanée Méthode traditionnelle : première vinification en blanc du chardonnay Prise de mousse avec une liqueur à base de sucre de canne brut
Élevage	Elevage en barrique et cuve de béton jusqu'au moment du tirage Ensuite les bouteilles vieillissent sur lattes au moins 2 ans avant d'être mises en vente





FICHE TECHNIQUE

514.374.7070

levindanslesvoiles.com

commande@levindanslesvoiles.com

DIVELLA

CLO CLO

Appellation	V.S.Q. Vino Spumante Qualità
Vigneron(ne)s	Alessandra Divella
Cépages	Pinot Noir
Viticulture	Biologique
Sols	Argilo Calcaire
Altitude	350 m
Orientation	Sud est
Conduite des vignes	guyot
Âge des vignes	15-20 ans
Densité de plantation	4000 pi/ha
Rendements	60/70 quintal ha
Levures	Indigènes
SO₂	38 mg/l
Volume d'alcool	12%
Sucre résiduel	<1 gr/L
Acidité totale	7 gr/L
Vendanges	Manuelles (2013)
Vinification	Fermentation spontanée Méthode traditionnelle : première vinification en rosé du pinot noir
Élevage	Prise de mousse avec une liqueur à base de sucre de canne brut
Notes personnelles	Elevage en barrique et cuve de béton jusqu'au moment du tirage Ensuite les bouteilles vieillissent sur lattes au moins 2 ans et demi avant d'être mises en vente

