



CANTINA
COPPOLA
 1489



VERMENTINO



<i>tipologia</i> Vino Spumante Extra Dry	<i>typology</i> Sparkling Wine Extra Dry	<i>Sorte</i> Sekt Wein Extra trocken
<i>uve</i> Vermentino 100%	<i>grapes</i> Vermentino 100%	<i>Weintraube</i> Vermentino 100%
<i>caratteristiche del territorio</i> argilloso sul mare	<i>soil</i> clayey near the sea	<i>Bodenbeschaffenheit</i> lehmiger in Meeresnähe
<i>sistema di allevamento</i> guyot	<i>training system</i> guyot	<i>Erziehungssystem</i> Guyot
<i>epoca di vendemmia</i> metà/fine Agosto	<i>harvest period</i> mid/late August	<i>Erntezeit</i> Mitte/Ende August
<i>vinificazione</i> Pressatura soffice, fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata.	<i>vinification</i> Soft pressing, fermentation with selected yeasts at controlled temperature.	<i>Weinherstellung</i> Sanftes Pressen, Gärung mit ausgewählten Hefen bei kontrollierter Temperatur.
Lenta rifermentazione in autoclave a 15°C con sosta di due mesi.	Slow refermentation in an autoclave at 15°C, followed by a two-month maturation period.	Langsame Gärung im Autoklaven bei 15 °C, gefolgt von einer zweimonatigen Reifung.
<i>affinamnto</i> in bottiglia per due mesi	<i>aging</i> in bottle for two months	<i>Ausbau</i> zwei Monate in der Flasche
<i>temperatura di servizio</i> 6/8°	<i>serving temperature</i> 6/8°	<i>Serviertemperatur</i> 6/8°
<i>grado alcolico</i> 11,5% vol	<i>alcohol content</i> 11,5% vol	<i>Alkoholgehalt</i> 11,5% vol
<i>zona di produzione</i> Tenuta PATITARI agro di Gallipoli sul mare	<i>production area</i> PATITARI Estate Gallipoli countryside near the sea	<i>Anbaugebiet</i> Landgut PATITARI Landschaft Gallipoli in Meeresnähe