

LEVEL 8.20
METODO CLASSICO
SCHEDA TECNICA

Produttore: **AGRICOLA OTTOVENTI S.R.L.**
Sede Legale: **Via G. Errante n. 11 – 91100 Trapani - ITALY**
Contatti Sede Legale: **Tel. +39.0923.21008 – Fax +39.0923.1876080 - ✉ info@ottoventi.wine**
Partita IVA / Codice fiscale: **IT 01900050814**
Indirizzo Cantina: **S.S. 187 Km 6+665 C.da Torrebianca-Fico – 91019 Valderice (TP) – ITALY.**
Contatti Cantina: **Ph. +39.0923.1877151 Fax +39.0923.1876080 Mob.+39.348.3106403**
Nominativi dei Titolari: **Mazzara Family (Antonino, Giuseppina, Sara, Francesco)**
Dir. Commerciale/Export Manager: **Dr. Arturo D'Angelo - Mob. +39.348.8638765 - ✉ a.dangelo@ottoventi.wine**
Enologo: **Tonino Guzzo**

Nome del Vino: **LEVEL 8.20**
Uve: **Chardonnay 100%**
Denominazione produttiva: **VSQ Vino Spumante di Qualità – Metodo Classico – Dosaggio Zero**
Zona vigneti ed altitudine: **Erice – 600 mt.**
Comp. terreno – Vigne per Ha.: **Suolo Misto – 5.000 piante / Ha.**
Sistema di allevamento: **In controspalliera con sistema di potatura Guyot**
Età media vigneto: **14 anni**
Temperatura di fermentazione: **A temperatura controllata 16-18°C.**
Affinamento in Barriques: **2 Mesi in Barriques di Rovere Francese, primo passaggio.**
Affinamento sui lieviti: **70 mesi**
Vendemmia: **2018**
Spumantizzazione: **2019**
Sboccatura: **2022**
Gradazione alcolica: **12,00%**
Densità relativa a 20°: **0,99110**
Zuccheri residui: **0.50**
pH: **3,60**
Acidità totale: **5,80**
Bottiglie prodotte per anno: **3.000 da 0,75 litri**
Unità commerciale ed imballo: **Casse in Cartone da 6 bottiglie cadauna**
Contenuto bottiglia: **750 ml.**
Tipo, colore e peso della bottiglia: **Champagnotta verde scuro (930 gr.)**
Codice UPC retro etichetta: **8049033100280 (su richiesta)**
Tipo e peso del tappo: **Tappo, Sughero naturale (9,3 gr.)**
Codice SCC – (GTIN-14) cassa: **08049033100280**
Codice EAN13 – cassa: **8049033100297**
Dimensioni cassa: **20,0 H x 33,6 W x 28,5 L**
Peso cassa vuota: **0,510 kg.**
Peso cassa piena: **10,70 kg.**
Tipo di pallet: **EPAL (80 x 120 cm)**
Configurazione pallet: **80 casse (8 Casse per 10 Strati)**
Casse per container: **20' ft.: 880 casse.**
40' ft.: 2.000 casse.
Casse x Container a Temp. Contr.: **800 casse**

Note Degustative: **Dall'inconfondibile colore giallo paglierino carico e brillante, perlage finissimo, al naso offre un impatto di grande ampiezza aromatica con note floreali che denotano viva freschezza, risultano evidenti sentori di crosta di pane, di burro fresco e grano maturo, terziari evoluti. In bocca ha una buona corrispondenza con una mousse morbida e cremosa, sostenuto da una buona acidità, lunghissimo.**

Abbinamenti consigliati: **Antipasti a base di pesce crudo e cotto, ostriche, Fritti di pesce, legumi, panelle; Primi piatti a base di pesce, Secondi piatti a base di pesce, carni bianche; Formaggi, frutta, dolci secchi e cremosi.**

