



BERGIANTI STEVE

Denominazione: IGT Bianco dell'Emilia Frizzante – Rifermentato in bottiglia
Varietà: Grechetto Gentile 20%, Trebbiano di Modena 75%, Trebbiano di Spagna 5%
Uve: 100% di proprietà
Età vigneti: ca. 15
Altitudine: 23 m slm
Impianto: Guyot
Resa per ettaro: 60 ql
Superficie dei vigneti: 2 ettari
Suolo: medio impasto, sabbioso limoso
Fertilizzanti: preparati biodinamici, sovescio e cumulo di letame
Fitofarmaci: Rame e zolfo
Epoca di Vendemmia: fine agosto – inizio settembre
Vinificazione e invecchiamento: Uve raccolte a mano in bins di 250 kg forati. Diraspatura, Uve vendemmiate separatamente e vinificate in bianco. Fermentazione spontanea con lieviti indigeni. 6 mesi di affinamento in cemento, 6 mesi di bottiglia. Imbottigliamento: Niente chiarifiche, niente filtrazioni, aggiunta mosto della stessa annata per la rifermentazione
Solforosa totale (SO₂): ± 30 mg/l
Produzione annua circa: 5.000 bt
Certificazioni: Biologico (ICEA), Biodinamico (DEMETEER)

Bottiglia champagnotta da 75cl – tappo a corona in acciaio inox
Alc. 12% Vol.

Etichetta realizzata da Andrea Saltini.

Appellation: IGT Bianco dell'Emilia Frizzante - Re-fermented in the bottle
Grape variety: Grechetto Gentile 20%, Trebbiano di Modena 75%, Trebbiano di Spagna 5%.
Grapes: 100% estate grown
Vineyard age: approx. 15
Altitude: 23 m asl
Training system: Guyot
Yield per hectare: 60 ql
Vineyard area: 2 hectares
Soil: medium mixture, sandy loamy
Agriculture: organic, without chemical intervention + biodinamic preparations
Plant protection: Copper and sulphur
Harvest season: end of August - beginning of September
Harvest type: Handpicking
Fermentation and aging: Destemming, Grapes harvested separately and vinified without the skins. Spontaneous fermentation with indigenous yeasts. 6 months ageing in cement, 6 months in bottle
Bottling: No clarification, no filtration, addition of must from the same vintage for re-fermentation
Total Sulphur (SO₂): ± 30 mg/l
Annual production approx. 5,000 bt
Certifications: Organic (ICEA), Biodynamic (DEMETEER)

Champagnotta 75cl bottle - stainless steel crown cap
Alc. 12% Vol.

Label by Andrea Saltini.



LA RENAISSANCE
DES APPELLATIONS - ITALIA