



## SIROQ

VINO SPUMATE BIANCO BRUT  
ITALIAN SPARKLING WINE

Giallo paglierino con accenni verdolini.  
Rivela un delicato sentore di agrumi con aromi  
di frutta gialla. Perlage fine e persistente con gusto  
morbido e aromatico.



**Classificazione:** Spumante di Qualità Sec

**Uve:** Chardonnay 60% - Fiano 40%

**Vinificazione:** Spremitura soffice, decantazione  
statica del mosto, fermentazione  
a temperatura controllata del mosto fiore (15-17°C)  
con lieviti selezionati.

**Maturazione e affinamento:** Affinamento e sosta  
in acciaio per tre mesi con utilizzo di batonnage.

**Presatura di spuma:** Metodo Charmat in autoclavi di  
acciaio per 30 giorni, con utilizzo di batonnage in  
modo da favorire cessione di sostanze nobili da parte  
dei lieviti.

**Temperatura di servizio:** 6/7°C.

---

*Straw yellow with green hints.*

*Reveals a delicate hint of citrus with aromas of yellow  
fruit. Fine and persistent perlage with a soft and  
aromatic taste.*

**Classification:** Spumante Sec Quality

**Grapes:** Chardonnay 60% - Fiano 40%

**Vinification:** Soft pressing, static decantation of the  
must, fermentation at controlled temperature of the  
must (15-17 °C) with selected yeasts.

**Maturation and aging:** Refining and stopping in steel  
for three months with use of batonnage.

**Second fermentation:** Charmat method in steel tanks  
for 30 days, with use of batonnage in order to favor the  
transfer of noble substances by the yeasts.

**Serving temperature:** 6/7 °C.

