



Istituto Professionale di Stato  
per l'Agricoltura e l'Ambiente  
G. MARCORA

Sede Coordinata  
di Castel San Giovanni

Via Nazario Sauro, 28  
Castel San Giovanni - Piacenza  
Tel. 0523.882535 - Fax. 0523.884310

## Generalità

**Tipologia prodotto:** Sidro di pere spumantizzato Metodo Classico - Brut

Produzione sperimentale - Non in commercio - Linea Magister

**Annata produttiva pere:** 2011

**Varietà:** 100% Decana del Comizio

**Zona di produzione:** Emilia Romagna - Piacenza - Castelvetro P.no

## Lavorazione

### Prima fermentazione

**Tecnologia:** Macerazione sotto azoto

**Epoca lavorazione:** Aprile 2012

**Durata lavorazione:** 8 giorni

**Temperatura fermentazione:** 18 °C

**Resa:** 65 %

### Rifermentazione

**Tiraggio:** Aggiunta lieviti da spumantizzazione

*Saccharomyces cerevisiae* var. Bayanus

**Permanenza sui lieviti:** 4 mesi in catasta

**Remuage sulle pupitre:** 20 giorni

### Sboccatura

**Epoca:** Ottobre 2012

**Liqueur:** Pas dosé

## Composizione chimica

**Grado alcolico:** 7,5% vol

**Zuccheri residui:** 9 g/L (Brut)

**Acidità totale:** 3,55 g/L

**pH:** 3,53

## Caratteristiche organolettiche

**Colore:** Giallo paglierino

**Profumo:** Ottima intensità e lunga persistenza, fine, netto profumo di pera.

**Sapore:** Impatto gustativo molto interessante, dolce, fresco, di buona struttura. Equilibrato. Piacevole finale, netto sapore di pera.

**Longevità:** Produzione sperimentale da testare

**Abbinamento:** Aperitivi, formaggi, dolci secchi.

**Temperatura di servizio:** 8-10 °C