



VALLEPICCIOLA  
TOSCANA

# Pievasciata Brut

SPUMANTE BRUT METODO CHARMAT

## DENOMINAZIONE

Vino spumante di qualità

## DOSAGGIO

Brut

## ZONA DI PRODUZIONE

Pievasciata, Castelnuovo Berardenga (SI)

## UVAGGIO

Chardonnay 100%

## ALTITUDINE

380 - 420 mt s.l.m.

## VIGNETI

Vigneti di Vallepiciola

## TIPOLOGIA DEL TERRENO

Calcere e argilla con presenza di galestro e alberese

## DENSITA' DI IMPIANTO

5.000 ceppi per ettaro

## SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

## VENDEMMIA

Seconda decade di agosto; resa per ettaro di 70 quintali

## VINIFICAZIONE

Soffice pressatura con gas inerte e ghiaccio secco, fermentazione alcolica in acciaio con affinamento su fecce fini per 6 mesi. Spumantizzazione in autoclave ed affinamento di 3 mesi prima dell'imbottigliamento.

## LONGEVITA'

3 anni circa

## ACIDITA' TOTALE

7 g/l

## RESIDUO ZUCCHERINO

6,0 g/l

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

6° - 8° C



## NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore giallo paglierino tenue, perlage fine e persistente, note di biancospino e fiori di pesco. Gusto sapido, fresco.

## ABBINAMENTI

Questo vino estremamente versatile può essere abbinato a una grande varietà di cibi diversi come formaggi leggeri, frutta, salumi, pizza e frutti di mare.

## FORMATI DISPONIBILI

750 ml

### VALLEPICCIOLA SOCIETÀ AGRICOLA S.R.L.

Loc. Pievasciata, 21 - 53019 Castelnuovo Berardenga, Siena - Italia  
Tel. +39 05771698718 | info@vallepiciola.com

vallepiciola.com

