



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 Vallepicciola

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Calcare 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@vallepicciola.com

vallepicciola.com

