



VALLEPICCIOLA



Pievasciata SPUMANTE BRUT

Denominazione: Spumante Brut Metodo Charmat

Zona di produzione: Pievasciata, Castelnuovo Berardenga

Uvaggio: Chardonnay 100%

Altitudine: 380-420 metri s.l.m.

Tipologia del terreno: Calcare con presenza di galestro ed alberese

Resa per ettaro: 70 quintali

Densità di impianto: 5,000 piante per ettaro

Sistema di allevamento: Guyot

Vendemmia: manuale, seconda decade di agosto

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.

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

Grado Alcolico: 12,5 %