

FÈLSINA

Spumante Brut Blanc de Noir

Metodo Classico

Denominazione

Vino spumante di qualità.

Vitigno

60% Sangiovese, 40% Pinot Noir

Zona di produzione

A nord-est di Siena, nel comune di Castelnuovo Berardenga, sul confine meridionale della zona di produzione del Chianti Classico.

Ceppi per ettaro

5.400.

Forma di allevamento

Guyot.

Raccolta

Solo manuale in piccole casse.

Vinificazione

Dopo un'accurata selezione le uve vengono sottoposte a pressatura soffice. Il mosto ottenuto è decantato a freddo, travasato e fatto fermentare a temperatura controllata. In primavera si effettua l'imbottigliamento assemblando il vino nuovo con una piccola selezione dei migliori vini della vendemmia precedente e aggiungendo zuccheri e lieviti selezionati (liquor de tirage) per avviare la presa di spuma. Dopo 48 mesi di seconda fermentazione in bottiglia si effettua il dégorgement e colmatura con liquor d'expédition e si procede con l'affinamento in bottiglia per almeno 3 mesi.

Note sensoriali

Giallo paglierino intenso con riflessi dorati, dal perlage fine e persistente. Il primo naso è ricco e fresco con note di agrumi e piccoli frutti rossi impregiati, sul finale, da un leggero tono di burro fuso. All'areazione diventa più ricco ed evoluto ed esprime caratteri fruttati e fermentativi in perfetto equilibrio tra loro. L'attacco in bocca è cremoso, equilibrato e fresco e di buona struttura, da qualche tannino che appare a metà palato. Nel finale la struttura da cremosa diventa più incisiva e chiude con una bella persistenza gustativa.

