

FÈLSINA

Spumante Brut

Metodo Classico

Denominazione

Vino Spumante di Qualità

Vitigno

60% Sangiovese, 20% Pinot Nero, 20% Chardonnay

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 soffocemente pressate. Il mosto ottenuto viene decantato a freddo, travasato e fatto fermentare a temperatura controllata. L'imbottigliamento avviene in primavera, aggiungendo zuccheri e lieviti selezionati per avviare la presa di spuma. Trascorsi 20-22 mesi di rifermentazione in bottiglia si procede al dègorgement e colmatura con liqueur d'expédition. L'affinamento in bottiglia proseguirà per almeno 3 mesi prima di procedere alla vendita

Note sensoriali

Giallo paglierino con tenui riflessi verdognoli, brillante, perlage fine e persistente. Al naso risulta abbastanza intenso, fresco e delicato, spiccano note floreali e fruttate che ricordano la mela golden e la crosta di pane. In bocca è secco, sapido ed equilibrato; denota buona acidità accompagnata da un finale lungo e sostenuto con ritorni di frutta esotica

