

FÈLSINA

Spumante Brut Millesimato

Metodo Classico

Denominazione

Vino Spumante di Qualità

Vitigno

40% Sangiovese, 25% Pinot Noir, 20%

Chardonnay, 15% vino dell'anno precedente.

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 assemblando il vino nuovo con una piccola selezione dei migliori vini della precedente vendemmia, aggiungendo zuccheri e lieviti selezionati per avviare la presa di spuma. Trascorsi 48 mesi di rifermentazione in bottiglia si procede al dégorgement e colmatura con liquer d'expédition. L'affinamento in bottiglia proseguirà per almeno 3 mesi prima di procedere alla vendita.

Note sensoriali

Colore giallo paglierino con tenui riflessi dorati, perlage fine e persistente. Al naso denota profumi intensi e avvolgenti, spiccano note di frutta matura e lievi sentori di mandorla e nocciola. Al palato è complesso, pieno e strutturato sostenuto da decisa vena acida, lascia nel finale un tocco agrumato e una lunga persistenza

