

FÈLSINA

Spumante Brut Rosè Metodo Classico

Denominazione

Vino Spumante di qualità

Vitigno

50% Sangiovese

30% 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

Cepi per ettaro

5.400

Forma di allevamento

Guyot

Raccolta

Solo manuale in piccole casse

Vinificazione

Dopo un'accurata selezione, le uve rimangono in pressa per 24-36 ore a macerare, poi sono pressate in maniera soffice. 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 dégorgement e colmatura con liqueur d'expédition. L'affinamento in bottiglia proseguirà per almeno 3 mesi prima di procedere alla vendita

Note sensoriali

Colore ramato abbastanza carico, brillante, perlage fine e persistente. Si presenta fine e delicato, fragrante con note che ricordano frutti di bosco, agrumi e petali di rosa. Al palato è secco, giustamente acido, fresco e garbato, delicato e armonico con finale di ribes, mandorle e frutti di bosco

Contenuto alcolico: 12% vol

