

Brut Rosè

Metodo classico

SPUMANTE METODO CLASSICO BRUT ROSÈ 30
MESI SUI LIEVITI

UVE:
Sangiovese 100%

VIGNETO:
Vigna del Castello di Monteleone (360m S.L.M.)

ANNO D'IMPIANTO:
1998

ESPOSIZIONE:
sud/sud-ovest

FORMA DI ALLEVAMENTO:
Cordone speronato

VENDEMMIA:
il Sangiovese raccolto manualmente per una
corretta selezione delle uve, viene poi "vinificato"
in bianco.
Finita la fermentazione, il vino matura per 6 mesi
sulle proprie fecce fini

MATURAZIONE:
il Rosè viene messo in bottiglia, dove svolgerà la
propria rifermentazione, poi ogni singola
bottiglia riposa coricata per almeno 30 mesi sui
propri lieviti di fermentazione, prima che
vengano effettuati il remuage, la messa in punta
e la successiva sboccatura.
Infine, il nostro metodo classico, effettua un
ulteriore affinamento di 6 mesi prima di essere
messo in commercio.

