

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.

Ceppi per ettaro

5400.

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 colmatatura 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.

