

FÈLSINA

## Spumante Brut Millesimato Metodo Classico

### Denominazione

Vino spumante di qualità.

### Vitigno

40% Sangiovese, 25% Pinot Nero, 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

5400.

### Forma di allevamento

Guyot.

### Raccolta

Solo manuale in piccole casse.

### Vinificazione

Dopo un'accurata selezione, le uve vengono sofficemente 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 32 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.

