

FÈLSINA

Spumante Brut Metodo Classico

Denominazione

Vino Spumante di qualità.

Vitigno

60% Sangiovese, 20% 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
vengono sofficientemente pressate. 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

Giallo paglierino con tenui riflessi
verdognoli, brillante, perlage fine e
persistente. Al naso risulta abbastanza
intenso, fresco e delicato, spiccano note
floreali e fruttate che ricordano la mela
golden e la crosta di pane. In bocca è
secco, sapido ed equilibrato; denota
buona acidità accompagnata da un finale
lungo e sostenuto con ritorni di frutta
esotica.

