

LE MIE BOLLICINE

SPUMANTE CHARMAT METODO ITALIANO

Vitigno: Sangiovese Grosso (Brunello) e Pinot Nero coltivate nei nostri vigneti a Montalcino.

Fermentazione: In acciaio inox nella nostra cantina a Montalcino. Diraspatura dei grappoli, pressatura soffice, decantazione statica del mosto, fermentazione a temperatura controllata.

Affinamento e sosta sulla feccia nobile in acciaio per 15 giorni.

Presatura di spuma: Metodo italiano in autoclavi di acciaio, charmat lungo.

Temperatura di rifermentazione: 15-17°C, stabilizzazione tartarica a freddo (-4°C) Microfiltrazione prima dell'imbottigliamento per separare le cellule dei lieviti dal vino spumante.

Durata del ciclo: circa 60 giorni.

