

BORGAIO

di Meleto

COLTO alle BOLLE

Spumante Brut



Uvaggio: 50% Sangiovese e 50% Pinot nero

Vigneti: Poggiarso 450/500 mt, S.Piero 340/360 mt, Meleto 360/420 mt

Anno di impianto: fra il 1998 e il 2003

Densità per Ha: 5.000 ceppi

Resa per Ha: 45 q.li di uva

Sistema di allevamento: Cordone speronato

Sistema di Spumantizzazione: Le uve sono raccolte nella prima decade di settembre. Si esegue subito una pressatura soffice a temperature di circa 10°C; la prima fermentazione avviene in acciaio con temperatura massima di 15°C. La presa di spuma avviene seguendo il metodo Martinotti (Charmat lungo), con lenta rifermentazione per almeno 45 giorni a bassa temperatura e successiva stasi sulle fecce per almeno 2-3 mesi.

VolResiduo zucchero: 8 g/l

Note di degustazione: nel bicchiere si presenta in un rosa meravigliosamente brillante e con un perlage vivace e continuo. Al naso ha note spiccatamente floreali che invita immediatamente all'assaggio. In bocca la leggera pungenza delle bollicine ben si sposa con la gradevole freschezza che lo rende un vino estremamente piacevole e beverino.

Viticola Toscana Società Agricola

53013 Gaiole in Chianti (Siena) - Tel. 0577 749217 - Fax 0577 749762

Part. I.V.A. 00906740527 - Cod.Fisc. 00146500533

www.castellomeleto.it