

# BRUT

## Spumante Metodo Classico



**Uvaggio:** 100% Sangiovese

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

**Anno di impianto:** fra il 2000 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. Il vino rosato rifermenta in bottiglia dove sosta a contatto con lieviti selezionati per almeno 3 anni, durante i quali le bottiglie vengono girate frequentemente. Trascorsi tre anni, la bottiglia viene sottoposta all'operazione di sboccatura con l'aggiunta di liqueur d'expédition ed è pronta per il consumo.

**Note di degustazione:** Rosa tenue, cipollino. Molto complesso e caratterizzato; con note tipiche di crosta di pane. Gusto fresco e morbido con perlage fitto e persistente.

**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](http://www.castellomeleto.it)