

SANFELO

METODO CLASSICO
MILLESIMATO



Varietà: Sangiovese vinificato in bianco.

Altitudine: 150-180 metri slm.

Esposizione vigneti: Prevalentemente sud-est

Tipologia del terreno: Franco sabbioso con scheletro di natura arenaria, il terreno è piuttosto omogeneo.

Sistema di allevamento: Cordone speronato.

Densità dell'impianto: 5680 piante/ha.

Resa uva/ettaro: 100 q.li.

Raccolta: Le uve giunte a giusta acidità e grado zuccherino, vengono vendemmiate a mano in cassette da 20 kg.

Vinificazione: Le uve vengono pressate intere per ottenere un'estrazione del 50% la vinificazione si svolge in serbatoio a temperatura controllata (max18°C). Dopodiché avviene l'affinamento sui lieviti di vinificazione per circa 1 mese che avviene nelle stesse vasche. Segue refrigerazione a 0° e filtrazione. Nel mese di Marzo avviene la presa di spuma in bottiglia secondo il metodo classico.

Epoca di imbottigliamento: Marzo

Sboccatura: Dopo 60 mesi di permanenza sul lievito in bottiglia

Note di degustazione: Si presenta di un colore giallo tenue, perlage fine e consistente. Al naso ricco con sentori di lievito e crosta di pane in bocca pieno ed equilibrato.