

SOFIALVENTO

BRUT ROSÈ SPUMANTE METODO CHARMAT




TENUTA
RIBUSIERI
Cinigiano - Toscana

SOFIALVENTO

BRUT ROSÈ SPUMANTE METODO CHARMAT

Denominazione: vino spumante Brut rosato da uve Sangiovese

Terreno: il vigneto è stato impiantato nel 2009 su un terreno franco argilloso, esposto a sud-ovest, a 160 metri sul livello del mare.

Metodo di coltivazione: l'impianto di questo vigneto conta circa 5.000 ceppi ed è allevato a cordone speronato basso con una carica di gemme che varia da 6 a 8 gemme/pianta.

Varietà: Sangiovese 100%

Resa ettaro: 6.000 kg.

Vendemmia: la raccolta del Sangiovese avviene alla fine del mese di agosto ed è effettuata manualmente con un'accurata selezione delle uve che vengono poi trasportate fino alla cantina in cassette.

Vinificazione: si esegue subito una pressatura soffice a bassa temperatura per ottenere la base spumante; il contatto con le bucce avviene per qualche ora, quindi il vino ottenuto ha il nobile colore buccia di cipolla.

Spumantizzazione: metodo Charmat con presa di spuma in autoclave.

Affinamento: 2 mesi in bottiglia

Note di degustazione: molto complesso, caratterizzato da note tipiche di crosta di pane, piccoli frutti rossi e fiori di ciliegio. Gusto fresco e palato morbido con perlage fitto e persistente.