

 90% Vernaccia, 10% Chardonnay

PROVENIENZA

I vigneti coltivati a cordone speronato sono posti a 350 m.s.l.m. nei pressi di San Gimignano. Il suolo di medio impasto a strati sabbioso ed argilloso con abbondante scheletro è ricco di minerali fossili.

VENDEMMIA

Seconda metà di Agosto

METODO CHARMAT

4 mesi sui lieviti

CARATTERISTICHE

Giallo paglierino chiaro, perlage fine e persistente. Fruttato e floreale. Con un Sapore fresco e vivace, con un finale piacevolmente minerale.

GRADAZIONE ALCOLICA

12% Vol.

SERVIZIO

Temperatura 6-8°C

NOTE

Per i 90 anni dell'azienda, abbiamo voluto guardare al futuro e creare il nostro primo spumante; prodotto da un nostro vigneto che unisce viti antiche e giovani, posto nel cuore della Vernaccia di San Gimignano. Uno spumante che parla di noi, che sia l'unione tra il passato e il futuro.



“COLLEZIONE 90 ANNI”

SPUMANTE BRUT

