

SAN RABANO

VERMENTINO MAREMMA TOSCANA

D.O.C.



Sistema di allevamento: cordone speronato

Densità d'impianto: 4500 ceppi/ettaro

Tipologia di terreno: arenareo limoso

Altitudine: circa 150 metri s.l.m.

Età dei vigneti: 5 - 10 anni

Epoca di vendemmia:

fine agosto/inizio settembre

Modalità di fermentazione: raccolta e conservazione delle uve con neve carbonica. Pressatura a bassa temperatura in atmosfera inerte; fermentazione del mosto fiore a temperatura controllata (max 16°C). Fermentazione in acciaio per il Vermentino, in barrique nuove per lo Chardonnay.

Spumantizzazione: Dopo l'affinamento sulle fecce fini per almeno 6 mesi, il vino base ottenuto dal blend dei due vitigni è spumantizzato in autoclave da 50 hl a 14°C per circa 5 mesi.

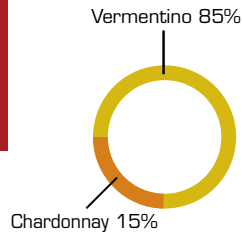
Affinamento: a circa 6 mesi dall'inizio della spumantizzazione

Capacità d'invecchiamento: da bersi giovane, entro un anno dall'imbottigliamento.

Descrizione: giallo paglierino luminoso con perlage fine e persistente. Naso di grande piacevolezza con riconoscimenti di acacia, ginestra, susina, mela. All'assaggio si distingue per sapidità e freschezza, rin vigorita dalle bollicine. Finale persistente dai ritorni floreali e fruttati.

Pallettizzazione:

N. 6 bottiglie x cartone - N. 10 cartoni x fila - N. 10 file su pallet - Totale= N. 60 cartoni.



tulipano di medie dimensioni.



6 - 8 °C

Abbinamento:

