

Spumante Brut Metodo Classico – Baldetti



LA VIGNA:

- Varietà di Uva: Chardonnay 50% – Grechetto 50%
- Zona di produzione: Pietraia (ca. 290 metri s.l.m.)
- Epoca di vendemmia: Metà agosto per lo Chardonnay, inizio settembre per il Grechetto
- Vinificazione: Macerazione a freddo sulle bucce, fermentazione a 18 °C
- Spumantizzazione: Metodo Classico
- Elevazione: in bottiglia "sur lies" per almeno 24 mesi
- Dosaggio: Brut.

IL VINO:

- Colore: Oro brillante con accenni di verde chiaro
- Profumo: Costa di pane fresco di forno, note entusiasmanti di miele e pesca bianca, seguono sensazioni minerali e mentolate
- Gusto: Il palato è fine, freschissimo con le bollicine perfettamente integrate. Una bella acidità ne esalta la freschezza. Finale imprevedibile per il ritorno di dense note floreali.