

FÈLSINA

Spumante Brut S.T. 10 anni

Metodo Classico

Un viaggio indietro nel tempo per apprezzare un vino che ha avuto contatto con i lieviti per un periodo di 10 anni, mantenendo intatte quelle caratteristiche di mineralità e freschezza che da sempre contraddistinguono il nostro Metodo Classico. Il tempo ha la capacità di conferirgli una personalità unica. L'etichetta si fregia del titolo S.T., che letteralmente significa SBOCCATURA TARDIVA.

Vitigno

60% Sangiovese, 20% Pinot Nero, 20% Chardonnay

Zona di produzione

A nord-est di Siena, nel comune di Castelnuovo Berardenga, sul confine meridionale della zona di produzione del Chianti Classico

Forma di allevamento

Guyot

Raccolta

Solo manuale in piccole casse

Vinificazione

Dopo un'accurata selezione, le uve vengono sofficemente pressate. Il mosto ottenuto viene decantato a freddo, travasato e fatto fermentare a temperatura controllata. L'imbottigliamento avviene in primavera, aggiungendo zuccheri e lieviti selezionati per avviare la presa di spuma. Trascorsi 120-22 mesi di affinamento in bottiglia si procede al dègorgement e colmatura con liqueur d'expédition

Note sensoriali

Giallo paglierino con riflessi dorati, brillante, perlage molto fine e persistente. Al naso risulta molto intenso, fresco e complesso, spiccano note floreali e di frutta secca, si aggiungono profumi che ricordano la pasticceria e croissant. In bocca è secco, sapido ed equilibrato; denota ottima acidità accompagnata da un finale lungo e sostenuto con ritorni di frutta candita

Tiraggio

Aprile 2011

Affinamento sui lieviti

10 anni

Dosaggio alla sboccatura

Nessun apporto di zuccheri

