

Pertinello

METODO CLASSICO
BLANC DE NOIR
SANGIOVESE
(EXTRA BRUT)



ZONA DI PRODUZIONE

Colline Alto Bidente, altitudine 300 metri, esposizione sud/-sud-est.

VITIGNO

Sangiovese.

TERRENO

Calcareo-argilloso.

CLIMA

Elevata escursione termica, scarsa piovosità,
Costantemente ventilato.

IMPIANTI ESISTENTI

Cordone speronato basso in parete verticale con elevato (9,5 ettari) numero di ceppi (6,000 per ettaro) bassa resa per ettaro, inerbito. Sesto d'impianto 220x70.

RACCOLTA UVA

Manuale con meticolosa selezione dei grappoli e subito vinificata.

PRODUZIONE PER ETTARO

90q di uva equivalenti a 45hl di vino (resa 50%).

TECNICA DI VINIFICAZIONE

Pressatura soffice di uve intere selezionate.
Fermentazione in serbatoi d'acciaio a temperatura controllata ove i vini rimangono fino al marzo successivo.

IMBOTTIGLIAMENTO (TIRAGE)

Marzo ove in seguito avviene la presa di spuma in bottiglia.

AFFINAMENTO SUI LIEVITI

24 mesi circa.

DOSAGGIO (DEGORGEMENT)

In questa parte l'apporto di zuccheri è pari a 4g/l

NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE

6,000 in scatole da 6 bottiglie coricate. Disponibile anche in bottiglia Magnum (1,500 ml).

DATI ANALITICI ALLA SBOCCATURA

Alcool 12,5%Vol., Acidità totale 5,90, PH
3,10, Acidità volatile 0,30 g/l.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8° /10° C.