



# PERTINELLO

## METODO CLASSICO

B L A N C D E N O I R S - V I N O  
S P U M A N T E D I Q U A L I T À



### DENOMINAZIONE

Vino spumante di qualità

### ZONA DI PRODUZIONE

Alta Valle del Bidente

### VITIGNO

Sangiovese.

### VIGNETI

Vigna Bassa, Vigna Casetti, Vigna dei Cavalli, Vigna Terrazza

### ALTITUDINE

300-350M s.l.m.

### TERRENO

Calcareo-argilloso con presenza di sabbia e scheletro

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot unilaterale e cordone speronato

### TIPO DI RACCOLTA

Manuale

### EPOCA DI RACCOLTA

Fine settembre

### VINIFICAZIONE

In acciaio di solo mosto fiore

### MATURAZIONE

Acciaio

### TIRAGGIO

Marzo

### PRESA DI SPUMA E SOSTA SUI LIEVITI

24 mesi

### AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

3 mesi dopo la sboccatura

### QUANTITA' PRODOTTE

15.000 bottiglie; 500 Magnum

### TITOLO ALCOLOMETRICO

12,5 %

### SOLFOROSA

Bassa, sotto 1/3 del consentito

### PRIMO ANNO DI PRODUZIONE

2011