



Sandrjolé

Spumante BRUT

(metodo classico 2013)

Varietà: 100% Gropello (autoctono Valtènesi)

Vendemmia: 2013; Tiraggio: 2015; Sboccatura : Gennaio-2017

Gradazione alcolica: 13,0 % Vol. Acidità totale: 6,50 g/l

Residuo zuccherino: 8 g/l; Solfiti: 95 mg (limite legale 185 mg)

Tipo di terreno: calcareo con ciottoli; Pratica culturale: inerbimento sull'interfila e lavorazione meccanica sulla fila.

Densità d'impianto: 5000 ceppi ha; Tipo di allevamento: Guyot

Produzione annua: 1500 bottiglie da 0,75 l

Vinificazione: Le uve, sono raccolte manualmente e depositate in cassette, vengono spremute sofficemente con pressa pneumatica e solo il mosto fiore viene destinato alla produzione dello spumante.

Dopo tre settimane di fermentazione a temperatura controllata, il vino si affina sulle fecce nobili, dopo due anni dalla vendemmia viene imbottigliato per la presa di spuma. Successivamente è tenuto per altri 24 mesi sui lieviti prima della sboccatura.

Caratteristiche: Colore ambrato con riflessi rosati. Perlage fine, aroma intenso e persistente di mandorla e frutta candita, equilibrato in intensità e finezza.



Azienda Agricola Zatti Giovanni, via Lanfranchi 10, 25080 Calvagese D/R (BS)

Telefono +393351002830 Fax +39030601461
www.valtenesi.eu; email.zatti@valtenesi.eu
Siamo in conversione biologica dal 2015