



# SAN RABANO - VINO SPUMANTE DI QUALITÀ

## VERMENTINO MAREMMA TOSCANA D.O.C.

<b>Uve:</b>	Vermentino 85%, Chardonnay 15%
<b>Sistema di allevamento:</b>	cordone speronato
<b>Densità d'impianto:</b>	4500 ceppi / ettaro
<b>Tipologia di terreno:</b>	arenareo limoso
<b>Altitudine:</b>	150 metri s.l.m.
<b>Età dei vigneti:</b>	5-10 anni
<b>Epoca di vendemmia:</b>	fine agosto/inizio settembre
<b>Modalità di fermentazione:</b>	raccolta e conservazione delle uve con neve carbonica. Pressatura a bassa temperatura in atmosfera inerte; fermentazione del mosto fiore a temperatura controllata (max 16°C). Fermentazione in acciaio per il Vermentino, in barrique nuove per lo Chardonnay.
<b>Spumantizzazione:</b>	Dopo l'affinamento sulle fecce fini per almeno 6 mesi, il vino base ottenuto dal blend dei due vitigni è spumantizzato in autoclave da 50 hl a 14°C per circa 5 mesi.
<b>Imbottigliamento:</b>	a circa 6 mesi dall'inizio della spumantizzazione
<b>Capacità d'invecchiamento:</b>	da bersi giovane, entro un anno dall'imbottigliamento.
<b>Descrizione:</b>	giallo paglierino luminoso con perlage fine e persistente. Naso di grande piacevolezza con riconoscimenti di acacia, ginestra, susina, mela. All'assaggio si distingue per sapidità e freschezza, rinvigorita dalle bollicine. Finale persistente dai ritorni floreali e fruttati.
<b>Abbinamento:</b>	il nostro spumante può essere apprezzato come aperitivo, con antipasti a base di verdure e pesce, fritti, e ancora con primi piatti con sughi vegetali o di pesce.
<b>Temperatura di servizio:</b>	8-10°C
<b>Bicchiere ideale:</b>	tulipano di medie dimensioni.

