

MAREMMA TOSCANA VERMENTINO SPUMANTE NORA BRUT

# VERMENTINO

## IL VINO

### Uve

Vermentino 85%, Chardonnay 15%

---

### Modalità di fermentazione

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)

---

### Spumantizzazione

Fermentazione in acciaio per il Vermentino, in barrique nuove per lo Chardonnay. 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

---

### Affinamento

A circa 6 mesi dall'inizio della spumantizzazione

---

### Descrizione

Il Vermentino Spumante San Rabano è di colore 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

---

### Abbinamenti

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

---

### Capacità di invecchiamento

Da bersi giovane, entro un anno dall'imbottigliamento

---

### Temperatura di servizio

8-10°C

---

### Bicchiere consigliato

Tulipano di media grandezza

---



## IL TERRENO

### Tipo di terreno

Arenareo limoso

---

### Altitudine

150m s.l.m.

---

### Età delle vigne

5-10 anni

---

### Sistema di allevamento

Cordone speronato

---

### Densità d'impianto

4500 ceppi per ettaro

---

### Periodo di vendemmia

Agosto/inizio settembre

---