

# FÈLSINA



## Spumante Brut S.T. 10 anni



### Denominazione

Vino spumante di qualità Metodo Classico



### Vitigno

60% Sangiovese, 20% Pinot Nero, 20% Chardonnay

### Zona di Produzione

Chianti Classico



### Vinificazione

Dopo un'accurata selezione, le uve vengono sofficemente pressate. Il mosto fermenta a temperatura controllata



### Invecchiamento

Almeno 120 mesi sui lieviti



### Abbinamenti

Carpaccio di capesante, crostacei, rombo, selvaggina da piuma



## Note sensoriali



Giallo paglierino con riflessi dorati. Perlage molto fine e persistente



Naso intenso e complesso; note floreali, frutta secca e fragranze da pasticceria



Sapido ed equilibrato; denota ottima acidità accompagnata da un finale lungo e sostenuto da ritorni di frutta candita