

FÈLSINA



Spumante Brut



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

20-22 mesi sui lieviti



Abbinamenti

Ideale per l'aperitivo, oppure con tartare di pesce



Note sensoriali



Giallo paglierino con tenui riflessi verdognoli, perlage fine e persistente



Fresco e delicato, con note floreali e fruttate che ricordano la mela golden e la crosta di pane



Sapido ed equilibrato con una buona acidità e un finale lungo con ritorni di frutta esotica