

# SCHEDA TECNICA



**PRODUTTORE**

Baracchi Winery

**NOME DEL VINO**

Baracchi Spumante Brut Rosé  
metodo classico

**DENOMINAZIONE**

Metodo Classico Millesimato

**CLASSIFICAZIONE**

VSQ

**ANNATA IN COMMERCIO**

2018

**REGIONE DI PROVENIENZA**

Toscana

**TIPOLOGIA**

Spumanti

**STILE DI PRODUZIONE**

**ZONA DI PRODUZIONE**

Cortona (AR)

**VINIFICAZIONE**

Vinificazione in vasche d'acciaio a  
temperatura controllata

**AFFINAMENTO**

Affinamento in bottiglia a contatto  
con i lieviti per 40 mesi

**VITIGNO/I**

100% Sangiovese

**ALLEVAMENTO**

Cordone speronato

**ESPOSIZIONE**

sud, sud/ovest

**ALTITUDINE**

350 m slm

**ETÁ MEDIA DEL VITIGNO**

20 anni

**COMPOSIZIONE DEL TERRENO**

sabbia, argilla, limo

**EPOCA DI VENDEMMIA**

fine agosto

**ETTARI VITATI**

3

**RESA PER ETTARO**

6500

**ENOLOGO/CONSULENTE**

Stefano Chioccioli

**FORMATI DISPONIBILI**

75 cl

**GRADAZIONE ALCOLICA**

12,5% vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**

CONSIGLIATA

6°C

**NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE**

12.000

**QUANTITÁ PER CARTONE**

6

**CODICE SAP**

D0676