

# SCHEDA TECNICA



**PRODUTTORE**  
Tenuta Santini

**NOME DEL VINO**  
Santini Spumante Brut

**DENOMINAZIONE**  
Vino Bianco Spumante

**CLASSIFICAZIONE**  
IGT

**ANNATA IN COMMERCIO**  
2019

**REGIONE DI PROVENIENZA**

**TIPOLOGIA**

**STILE DI PRODUZIONE**

**ZONA DI PRODUZIONE**  
CORIANO

**VINIFICAZIONE**  
Vinificazione in bianco a temperatura controllata a 16 C°. Presa di spuma naturale; 3 mesi in autoclave metodo Charmat (Martinotti)

**AFFINAMENTO**  
4 mesi sui lieviti

**VITIGNO/I**  
90% Sangiovese - 10% Riesling

**ALLEVAMENTO**  
cordone speronato

**ESPOSIZIONE**  
Sud - Est

**ALTITUDINE**  
100

**ETÁ MEDIA DEL VITIGNO**  
15

**COMPOSIZIONE DEL TERRENO**  
argilloso

**EPOCA DI VENDEMMIA**  
metà Agosto

**ETTARI VITATI**  
7

**RESA PER ETTARO**  
60 q.li

**ENOLOGO/CONSULENTE**  
Landi Lorenzo

**FORMATI DISPONIBILI**  
75 cl

**GRADAZIONE ALCOLICA**  
12% vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA**  
4 - 6°C

**NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE**  
3.500

**QUANTITÀ PER CARTONE**  
6

**CODICE SAP**  
E6276