

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE
Tenuta Santini

NOME DEL VINO
Santini Spumante brut Rosè

DENOMINAZIONE
Vino Rosato Spumante

CLASSIFICAZIONE
IGT

ANNATA IN COMMERCIO
2018

REGIONE DI PROVENIENZA

TIPOLOGIA

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE
CORIANO

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

AFFINAMENTO
4 mesi sui lieviti

VITIGNO/I
100% Syrah

ALLEVAMENTO
cordone speronato

ESPOSIZIONE
Sud - Est

ALTITUDINE
90

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO
20

COMPOSIZIONE DEL TERRENO
argilloso

EPOCA DI VENDEMMIA
metà Agosto

ETTARI VITATI
1

RESA PER ETTARO
60 q.li

ENOLOGO/CONSULENTE
Landi Lorenzo

FORMATI DISPONIBILI
75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA
12,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA
6 - 8°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE
2.500

QUANTITÀ PER CARTONE
6

CODICE SAP
E6277