

CUPELLI SPUMANTI

SOCIETA' SEMPLICE AGRICOLA

VIN SANTO AMELIO

D.O.C. BIANCO PISANO SAN TORPE'

TERRENO: medio impasto limo sabbioso ricco di fossili marini e argille

SOILTYPE: medium sandy loam mixture rich in marine fossils and clays

ESPOSIZIONE: Sud-Ovest

EXPOSURE: South- west

VITIGNO: Trebbiano toscano 60% Colombana 40%

GRAPE VARIETY: Trebbiano toscano 60% Colombana 40%

TIPO ALLEVAMENTO: Guyot

TRAINING SYSTEM: Guyot

VENDEMMIA: raccolta manuale, tardiva mese settembre

HARVEST: handmade, end of September

VINIFICAZIONE: Le uve mature e perfettamente sane vengono appese in appassimento per circa 4 mesi e successivamente pressate con pressatura soffice.

VINIFICATION: the best grapes, matured and perfectly healthy are picked and hung to dry for 4/5 months the raisin are soft pressed

MATURAZIONE: fermentazione e invecchiamento in caratelli di rovere per minimo 3 anni

MATURATION: fermentation and aging in durmast wooden barrels for a minimum of min. 3 years

AFFINAMENTO: Affinamento in bottiglia per minimo 3 mesi

REFINING: Refining in bottle for min. 3 months

TITOLO ALCOLOMETRICO: 17% Vol

ALCOHOL STRENGTH: 17% by Vol

NOTE ORGANOLETTICHE: colore ambrato brillante, un profumo intenso di frutta secca, miele ed albicocche unite a note speziate. Gusto abboccato, caldo e persistente bilanciato da buona acidità e grado alcolico.

TASTING NOTES: amber colour, brilliant, intense fragrance of honey and dried fruit and , the flavour is fairly sweet, warm and persistent.

BOTTIGLIE PRODOTTE/ BOTTLES PRODUCED: 3.000

ABBINAMENTI: Perfetto a fine pasto con Cantucci toscani, piccola pasticceria, gelato e dolci al cucchiaio . Temperatura di servizio 15°C – 18°C

FOOD PAIRINGS: It's perfect with dessert, Cantuccini toscani, pastry biscuits and ice cream

