

# CUPELLI SPUMANTI

## SOCIETA' SEMPLICE AGRICOLA

*Vino spumante di qualità ATMOSFERE SPUMANTE BRUT*  
*ATMOSFERE BRUT SPARKLING WINE*

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

UVAGGIO: Trebbiano toscano 100%

GRAPE VARIETY: Trebbiano toscano 100%

ALLEVAMENTO: Guyot

TRAINING SYSTEM: Guyot

VENDEMMIA: manuale, seconda metà Agosto

HARVEST: handmade in the mid- August

VINIFICAZIONE: fermentazione a bassa temperatura  
in tino di cemento

VINIFICATION: fermentation at low temperature  
in cement vat

MATURAZIONE: seconda fermentazione in bottiglia  
con maturazione sui lieviti per almeno 10 mesi

MATURATION: second fermentation in the bottle

Maturation on the lees for 10 months

TITOLO ALCOLOMERICO: 12% Vol

ALCOHOL STRENGTH: 12% by Vol

NOTE ORGANOLETTICHE: Colore giallo con lievi riflessi verdi, perlage fine e leggero

Profumo fresco con note fruttate di pera e mela verde delicatamente unite a sentori di fiori  
bianchi.

Gusto pulito, fresco e armonico

TASTING NOTES : it's has a yellow colour with light green nuances and a light perlage.

Fresh fruity fragrance, notes of pear and green apple delicately combined with fragrance of white  
flowers.

The flavour is clean and harmonious

BOTTIGLIE PRODOTTE/ BOTTLES PRODUCED: 10.000

ABBINAMENTI: Perfetto come aperitivo, con finger food, formaggi freschi e frittura.

FOOD PAIRINGS : It's a perfect aperitif, with finger food, fresh cheese and fries

