

SOLECCIO
Vino Spumante Di Qualità
Metodo Charmat

Tipologia: Vino Spumante Brut

Zona Di Produzione: Trequanda (Siena)

Vitigni: Sangiovese e Muller Thurgau

Forma Di Allevamento: Cordone speronato

Tipo Di Terreno: Origine sedimentaria e alluvionale (limo, sabbia e arenarie)

Altitudine Vigneto: 450 m s.l.m.

Densità: 5000 Ceppi/Ha

Altitudine Vigneto: 450 m s.l.m.

Vendemmia: Inizio settembre

Affinamento: 6 mesi in autoclave

Note Degustative: Il colore è giallo paglierino scarico. Il perlage è fine e persistente. Il profumo è delicatamente fruttato e fragrante. Il sapore è fresco e armonico.



SOLECCIO
Spumante
Charmat Method

Type: Spumante Brut

Production area: Trequanda (Siena)

Varietal composition: Sangiovese and Muller T.

Training method: Spurred cordon

Soil Composition: Sedimentary and Alluvial Soil (Silt, Sand and Sandstone)

Vineyards elevation: 450 m.a.s.l /1476 feet

Density: 5000 vine per hectare

Harvest period: Beginning of September

Refinement: 6 months in autoclave

Tasting Notes: White straw yellow colour. Fine and persistent perlage. Delicate floral and fragrant smell. Fresh and harmonic taste.