

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.