



TREQUANDA



SOLECCIO

**Vino Spumante Di Qualità
Metodo Charmat**

Annata: 2017

Tipologia: Bianco Spumante Brut

*Zona Di Produzione: Comune Di 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, Armonico.*

Dati Analitici:

Gradazione Alcolica 12,5% vol.

Acidità 6,6g/l

Zucchero Residuo 8g/l



TERREdelFONDO

Azienda Agricola Trequanda s.r.l. info@azienda-trequanda.it
www.terredelfondo.it www.azienda-trequanda.it