Cuvee della Terra Metodo Classico

BOLLICINE LAVORAZIONE IN ANFORA

INFO

Formati: 75 cl, 150 cl
Paese: Italia
Regione: Toscana
Vitigno: Sangiovese
Suolo: Argilloso di medio impasto con presenza di alberese e galestro
Estensione del vigneto: 1,5 ha
Tipo d'impianto: Cordone speronato
Densità ceppi per ha: 5.000
Età media del vigneto: 20 anni
Produzione media per ha: 50 hl
Vinificazione e affinamento: Pressatura diretta a grappolo intero, fermentazione spontanea in vasche di terracotta sui propri lieviti per 3 mesi. Presa di spuma con mosto della vendemmia successiva. Affinamento sui propri lieviti per 40 mesi. Degorgement à al glace con liquer zero dosaggio.
Solforosa totale: 40 mg/l
Bottiglie prodotto: 6.000

PRODUTTORE

CHIOCCIOLI ALTADONNA

Stefano, Niccolò e Enrico Chioccioli

PERCHÉ

Cuvee della Terra Metodo Classico di Chioccioli Altadonna è una bollicina divertente e festosa. Tuffando il naso nel calice avvolge con un profumo di fiori bianchi e pane fresco. Al sorso croccante e sapido stupisce con un finale lungo e persistente.

QUANDO

Quando gli amici vi imbucano ad un party in piscina portate in borsa un costume da bagno e almeno tre di bottiglie di Cuvée della Terra Metodo Classico: la prima per regalarla al padrone di casa, la seconda apritela con chi vi sta simpatico, la terza invece servirà per quando sarete a notte fonda con i piedi a mollo a parlare della vostra vita con uno sconosciuto.

Velier S.p.A. - Via byron 14 - 16147 Genova, Italia
P.IVA IT00264080102 - Tel. (+39)0103108633 - Email: triplea@velier.it