



SPUMANTE ROSÉ

METODO CLASSICO

Uvaggio	Sangiovese
Terreno	Molto ricco di scheletro calcareo e argilloso
Vigneti	Esposti a sud est e sud ovest, tra i 450 e 550 mt slm, con densità di impianto tra 4000 e 5500 p/ha
Sistema allevamento	Guyot
Affinamento	In acciaio inox a temperatura controllata. Seconda fermentazione in bottiglia con permanenza sui lieviti per 36 mesi prima della sboccatura
Temperatura di servizio	8-10°C



LE FILIGARE
VITICOLTORE
BIO