



TREQUANDA

Tarkun

Vino Spumante di Qualità



Denominazione: Vino Spumante di Qualità Metodo Charmat

Zona di produzione: Trequanda (Siena)

Vitigni: sangiovese e vermentino

Altitudine: 450 m s.l.m.

Densità: 5000 ceppi/ha; produzione 100 q.li/ha

Tipo di terreno: sedimenti marini del pliocene (limo, sabbia e arenarie)

Vendemmia: seconda decade di settembre. Per entrambe le varietà la raccolta è leggermente anticipata per preservare l'acidità e un tenore alcolico contenuto

Vinificazione: fermentazione separata dei vini base a 14°-15°C in acciaio. A gennaio viene deciso il blend. Una volta pronta la cuvée viene avviata alla spumantizzazione con presa di spuma in autoclave. Affinamento sui lieviti per almeno 6 mesi.

Al termine filtrazione e imbottigliamento

Note sensoriali: colore giallo paglierino tenue. Perlage fine e persistente. Al naso è delicatamente fruttato e fragrante. In bocca è fresco e armonico

Abbinamento: perfetto per l'aperitivo o con piatti di pesce

Temperatura di servizio: 8°C

Grado alcol: 12% vol

Residuo zuccherino: brut

Formato: 0,75 l