Essenza

UNA BOLLA FUORI DAGLI SCHEMI, DESTABILIZZANTE E DI GRANDE IMPATTO.
È PRODOTTO SOLO IN ALCUNE ANNATE, QUANDO LE UVE DI CHARDONNAY DEL VIGNETO TRE CORTILI VENGONO ATTACCATE DALLA MUFFA NOBILE BOTRYTIS CYNEREA

Tipologia: Brut

Denominazione: VSQ

Vitigno: Chardonnay 100%

Prima annata prodotta: 2010

Tipologia del terreno: morenico fluvio-glaciale

Forma di allevamento: guyot

Numero ceppi per ettaro: 5950

Resa per ettaro in quintali: 80

Resa per ettaro in litri: massimo 6500

Vinificazione: le uve vengono lasciate macerare lungamente sulle loro bucce e pressate. La fermentazione alcolica in tonneaux

Affinamento in bottiglia sui lieviti: 60 mesi

Residuo zuccherino: 6 g/L

Solfiti: anidride solforosa totale inferiore a 59 mg/L (limite di legge 185 mg/L)

SAN TUS
FRANCIACORTA

VIA CASE SPARSE, 2 | 25050 | PASSIRANO | BS |
E. INFO@SANTUS.IT | T. (+39) 030 5582053 | M. (+39) 348 651 2920