

Vignamante

Metodo Classico

Fruttato, fine e sapido

La "bollicina rosa" di Vignamaggio. Vignamante è ottenuto da una base di uve Sangiovese e Pinot Bianco vinificate in rosato. La presa di spuma avviene in bottiglia secondo il Metodo Classico, con lungo affinamento sui lieviti.

VITIGNO

Sangiovese (50%), Pinot Bianco (50%)

VENDEMMIA

Le uve vengono raccolte a mano i primi giorni di Settembre.

VINIFICAZIONE

Dopo una pressatura soffice, il mosto svolge la fermentazione alcolica "in bianco", ossia senza la presenza delle bucce in un serbatoio di acciaio inox alla temperatura di 18-20°.

SPUMANTIZZAZIONE

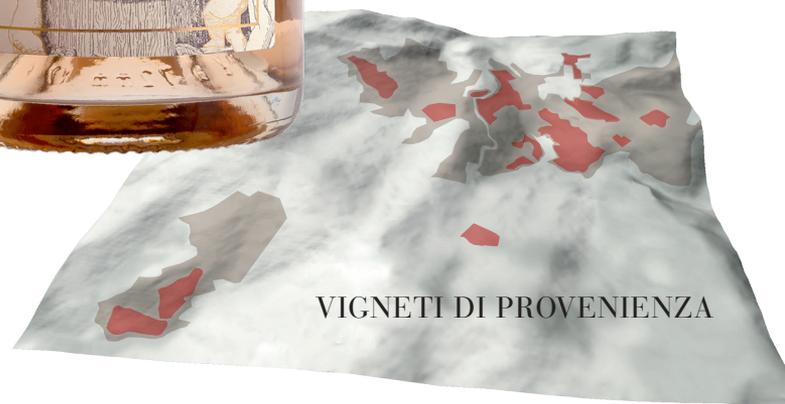
In primavera avviene l'imbottigliamento (detto «tiraggio»). Dopo due anni di permanenza sui lieviti, le bottiglie messe in punta subiscono la sboccatura, con la quale il sedimento di lieviti formatosi sul collo viene espulso grazie alla pressione dell'anidride carbonica formatasi con la presa di spuma. Dopo l'aggiunta dello sciroppo di dosaggio, le bottiglie sono sigillate con tappo a fungo e dotate di gabbietta. Il prodotto è extra-brut, che significa con un contenuto di zuccheri non superiore a 6 g/l.

GRADAZIONE 12,5% Vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 8-10°C

FORMATI 750 ml

BOTTIGLIE PRODOTTE 5.000



VIGNETI DI PROVENIENZA

 VIGNETI
 PROPRIETÀ