



BOH



Denominazione:
**Vino Spumante di
Qualità Brut**

Sistema d'allevamento:
**Cordone speronato,
Guyot**

Vitigni:
Sangiovese 100%

Densità d'impianto:
4'200 piante/HA

Zona di provenienza:
**Montespertoli, Firenze
(Toscana)**

Resa di uva per ettaro:
75 q.li/HA

Tipologia del terreno
**Franco - argilloso,
mediamente calcareo**

Periodo di vendemmia:
**Inizio
Settembre**

Vinificazione e Spumantizzazione

L'uva viene raccolta in cassette nelle ore più fresche della mattina per preservare l'acidità. In seguito viene pigiadiraspata, raffreddata subito a una temperatura di 6 °C e condotta in pressa dove viene sottoposta a spremitura soffice senza macerazione. Il mosto ottenuto è sottoposto prima a illimpidimento statico a 4 °C, poi viene travasato e ripulito dalla frazione fecciosa e, infine, viene innescato il processo fermentativo alla temperatura controllata di 15 °C. Il vino è così conservato per 3 mesi sulle fecce fini a 10 °C evitando la fermentazione malolattica. Seguono una lenta presa di spuma in autoclave (metodo charmat lungo con prolungato élevage sui lieviti), le operazioni di stabilizzazione e l'imbottigliamento che viene effettuato dopo circa 6 mesi dalla presa di spuma.

Note di degustazione

Il colore è rosato tenue e brillante, che ricorda i fiori di pesco, con riflessi vivaci e luminosi. Il perlage, fitto e persistente, si caratterizza per una spuma bianchissima che svanisce nel bicchiere in modo lento ed elegante. Al naso si evidenziano aromi di frutta fresca, molto intensi e invitanti, come la pesca, la fragolina di bosco e la papaya matura. Al palato è esaltata una grande freschezza, vivacità e cremosità, con un finale sapido e una gradevole armonia tra le componenti.

Consigli per il servizio

Optimum a 4°C in calici flûte.

Abbinamenti gastronomici

Ideale come aperitivo e per accompagnare tutti i tipi di antipasto, sia di mare che di terra.