



CANTINA
FRANCO GALLI

Linea Sconfini

GIULY

2020 | Spumante brut
Metodo Martinotti

Vitigno: 90% Sangiovese

Descrizione

-  cristallino dal perlage intenso, rosa cerasuolo
-  spiccati aromi fruttati e floreali con un ricordo di pompelmo, melagrana e rosa
-  buona struttura, con un'elegante freschezza

Abbinamento

-  vista la sua acidità si consiglia con primi piatti, crudità e pesce dell'Adriatico, salumi e pizza

Temperatura di servizio: 8-10°C

Provenienza

-  dai nostri vigneti di Saludecio (Rn) esposti a Nord - Ovest, situati a 120-150 m s.l.m.
-  terreno Argillo-limoso e marnoso derivante da rocce attribuite all'età pliocenica

Età delle viti: 15-30 anni

Vendemmia

-  fine agosto - inizio settembre

Vinificazione

-  macerazione pellicolare per una notte, seguirà la fermentazione a basse temperature, 15-17 °C, terminata la prima fermentazione il vino entrerà in autoclave per prepararsi alla rifermentazione.

Alcool: 12 %Vol

Acidità: 6 g/l

Residuo zuccherino: 9 g/l

