

VILLA ZAPPI ONDINA33

Vino Spumante Qualità Brut



Vigneto: Palazzina

Anno di impianto: 1991

Varietà: Sangiovese

Esposizione: sud-est,
160 m slm

Potatura: guyot

Terreno: medio impasto
ghiaioso

Vendemmia: manuale
nella quarta settimana di
agosto

Rese: 11 t/ha

Vinificazione: a freddo
con pressatura soffice e
decantazione statica

Fermentazione: metodo
naturale in autoclave

Affinamento: 12 mesi all'
interno del relitto del Cargo
Anni che si trova a 50 m di
profondità in Adriatico

Grado alcolico: 11,5%vol

Produzione annuale:
238 bottiglie

Vineyard: Palazzina, 6 ha

Planted: 1991

Varietal: Sangiovese

Orientation: south-east,
525 ft

Pruning: guyot

Soil: stoney, medium
consistency with
underlying layer of gravel

Harvesting: hand-
hervested in late august

Yields: 11 tons/ha

Vinification: white cold
fermentation with soft
pressing

Fermentazione: long natural
method in autoclave

Aging process: 12 months
inside Cargo Anni relict 165
ft below the level of the
Adriatic sea

Alcohol content: 11,5%vol

Annual production: 238
bottles

Vignoble: Palazzina, 2 ha

Année de plantation: 1991

Cépage: Sangiovese

Orientation: SE, altitude
160 m

Taille: guyot

Sol: caillouteux, semi-léger,
avec sous-couches de
gravières

Vendanges: manuelles fin
août

Rendement: 70 hecto/ha

Vinification: fermentation à
froid avec pressurage léger,
débouillage statique

Fermentation: méthode
naturelle en autoclave

Viellissement: 12 mois à l'in-
térieur de l'épave de Cargo
Anni, qui est de 50 m de
profondeur dans l'Adriatique

Dégré alcoolique: 11,5%vol

Production annuelle: 238
bouteilles