

VILLA ZAPPI ROSÈ

Vino Spumante Qualita Brut Rosè



Vigneto: Palazzina, 6 ha

Anno di impianto: 1991

Varietà: Sangiovese

Esposizione: sud-est,
160 m slm

Potatura: guyot

Terreno: medio impasto
ghiaioso

Vendemmia: manuale nella
prima settimana di settembre

Rese: 11 t/ha

Vinificazione: a freddo con
macerazione, pressatura so-
fice e decantazione statica

Fermentazione: metodo
naturale in autoclave

Affinamento: sur lie per 8
mesi in acciaio, con
batonnage ripetuti e
successivo imbottigliamento

Grado alcolico: 11,5%vol

Produzione annuale:
10.000 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-harvested
in early September

Yields: 11 tons/ha

Vinification: white cold fer-
mentation with soft pressing
and few hours maceration

Fermentation: long natural
method in autoclave

Aging process: 8 months
with several batonnage
before bottling

Alcohol content: 11,5%vol

Annual production:
833 cases

Vignoble: Palazzina, 6 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
début septembre

Rendement: 70 hecto/ha

Vinification: macération à
froid avec pressurage léger,
débouillage statique

Fermentation: méthode
naturelle en autoclave

Vieillessement: 8 mois sur
lie, bâtonnages répétés, et
mis en bouteilles

Degré alcoolique: 11,5%vol

Production annuelle:
10.000 bouteilles