

VILLA ZAPPI

Vino Spumante Qualità Brut



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 quarta settimana di
agosto

Rese: 11 t/ha

Vinificazione: a freddo
con pressatura soffice e
decantazione statica

Fermentazione: metodo
naturale in autoclave

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

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 late August

Yields: 11 tons/ha

Vinification: white cold
fermentation with soft
pressing

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 fin
août

Rendement: 70 hecto/ha

Vinification: fermentation à
froid avec pressurage léger,
débourage 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