

# CASA DI TERRA

## BOLLE DI TERRA - VINO SPUMANTE BRUT

*Nasce come idea di sperimentare il Vermentino in ogni possibile versione, anche spumante, per esaltare tutte le potenzialità della varietà nel territorio della costa toscana.*

*Le uve provengono dal vigneto dedicato a Lavinia, figlia di Giuliano Frollani.*



### VIGNETO E VITICOLTURA

**Uve:** Vermentino

**Ubicazione:** Bolgheri e Cecina

**Esposizione:** Sud - Sud Ovest **Anno**

**impianto:** 2002-2013

**Tipologia suolo:** suoli sabbiosi-argillosi con presenza di scheletro

**Sistema di allevamento:** cordone speronato monolaterale

**Densità d'impianto:** 5.600 piante/ha **Resa**

**uve per ettaro:** 100 q.li/ha

### VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

**Fermentazione:** in vasche di acciaio con temperatura di 12°C per 15 giorni. Presa di spuma in acciaio

**Affinamento:** maturazione per 5 mesi in tini d'acciaio e 1 mese in bottiglia

**Tiraggio:** 90 giorni sui lieviti con metodo charmat

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

*Naso complesso e non invadente con delicati sentori di fiori bianchi. In bocca è sapido con acidità equilibrata, lasciando il palato con una sensazione di freschezza che richiama ad un secondo sorso*

### ABBINAMENTI

*A tutto pasto con cucina di pesce crudo o al vapore, fritti di pesce e di verdure.*