

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.