



AERÆ BRUT

La nostra continua ricerca delle sfumature del Sangiovese ci ha anche condotto qui: alla creazione di un brut! AERÆ è un termine Toscano antico che significa aria, anima e sentimento. Per noi ha anche un significato in più! È l'unione delle 3 iniziali alle quali questo vino è dedicato: Antonella - Enrico - Ricci

Varietà: Sangiovese

Terreno: Argillo limoso

Altimetria: 450 m slm

Sistema di allevamento: Cordone speronato

Densità d'impianto: 4'500 piante per ettaro

Età media vigneto: 15 anni

Produzione media: L'uva utilizzata proviene da diradamento pre vendemmia. Vengono diradati dai 7 ai 10 q/ha

Vendemmia: Raccolta manuale in cassette

Vinificazione: Diraspatura, breve macerazione in pressa e pressatura soffice degli acini. Segue decantazione a freddo e fermentazione in bianco a temperatura controllata (14-16 °C)

Assemblaggio Cuvée: Annata giovane appena raccolta unita ad altre annate dopo permanenza in rovere francese

Presatura di spuma: In autoclave con qualche mese di permanenza sui lieviti

Bottiglie prodotte: 6.500

Prima annata: 2020

Formato: 750 ml

Capacità di invecchiamento: 5 - 10 anni