

FONTETINTA

SPUMANTE BRUT

I.G.T / Bianco

Fresco ed elegante presenta un perlage estremamente fine. Accompagna dall'antipasto ai secondi con una beva estremamente piacevole. Ottimo come aperitivo si consiglia il servizio ad una temperatura di 6°c. Al naso presenta sentori di mela golden e di pesca bianca. Bilanciato al palato evidenzia una bolla estremamente sottile e piacevole.

SCHEMA TECNICA

Marchio: FonteTinta

Vino: Brut Spumante

Denominazione: I.G.T

Zona di produzione: Scansano (GR) Italia

Altitudine: 60-85 m s.l.m

Esposizione: Nord/est

Tipo di terreno: Franco-sabbioso

Sistema di allevamento: Guyot

Densità di impianto: 5000 ceppi / ha

Vitigni: Chardonnay - Vermentino

Vendemmia: 2023

Affinamento: 1 mese su lieviti in autoclave

Alcol: 12,5 %

 **I LECCI**
AZIENDA AGRICOLA



FONTETINTA

SPUMANTE BRUT

I.G.T / White

Fresh and elegant, it presents an extremely fine perlage. Accompany from starters to main courses with an extremely pleasant drink. Excellent as an aperitif, we recommend serving it at a temperature of 6°C. The nose has hints of golden apple and white peach. Balanced on the palate it highlights an extremely thin and pleasant bubble.

DATA SHEET

Brand: FonteTinta

Wine: Brut Spumante

Appellation: I.G.T

Production Area: Scansano (GR) Italia

Altitude: 60-85 m a.s.l

Exposure: North/east

Soil: Light sandy

Sistema di allevamento: Guyot

Density: 5000 vines per hectare

Varietal: Chardonnay - Vermentino

Harvest: 2023

Vinification: 1 month on yeasts in autoclave

Alcohol: 12,5 %

