

Sant'Isidoro

Spumante Brut



Zona di Produzione	Tarquinia, Loc. Forca di Palma - Lazio.
Vitigno	Pinot Bianco 50%, Chardonnay 50%.
Epoca della vendemmia	Primi di settembre.
Altitudine vigneti	100 mt sul livello del mare.
Tipo di terreno	Medio impasto - argilloso.
Tipo di allevamento	Cordone speronato.
Esposizione solare	Sud-ovest.
Densità impianto	4.000 barbatelle per ettaro.
Resa massima	60 q.li per ettaro.
Resa uva in vino	50%.
Vinificazione	Cuvée Brut ottenuta da una vinificazione in bianco alla quale segue la spumantizzazione con il me- todo Charmat.
Maturazione	Dopo la "presa di spuma" matura sulle fecce per alcune settimane prima di essere imbottigliato.
Colore	Paglierino tenue.
Profumo	Caratteristico e delicato con sottotono fruttato.
Sapore	Gusto piacevolmente fresco, corposità moderata con un grado di acidità che lo rende snello e sicuro.



S. Isidoro s.r.l. - Società Agricola
Località Portaccia - 01016 Tarquinia (VT) Italia
Tel. / Fax +39 0766 869716
[http: www.santisidoro.net](http://www.santisidoro.net)
e-mail: info@santisidoro.net

Sant'Isidoro



PASSIONE PER UNA TERRA GENEROSA