



TENUTA **PIETRASERENA**



### "Germont" - Vino Spumante Brut

Si tratta di una delle prime spumantizzazioni effettuate sul vitigno Vernaccia di San Gimignano. Per ottenere questo prodotto facciamo sempre una raccolta precoce delle uve più sane dei nostri vigneti in modo tale da ottenere come base di partenza un vino dotato delle migliori caratteristiche possibili quali un'alta acidità fissa, bassa gradazione e ottimi profumi. Queste uve vengono pressate in maniera soffice, fermentate lentamente a temperatura controllata e il vino così ottenuto viene portato per la spumantizzazione presso la rinomata azienda veneta "Nino Franco". Qui dopo una rifermentazione "lunga" in autoclave (metodo Charmat), viene imbottigliato e affinato per almeno quattro mesi prima della commercializzazione.



CLASSIFICAZIONE: Vino Spumante Brut

UVAGGIO: Vernaccia di San Gimignano

ABBINAMENTO: Eccellente con antipasto, pasti leggeri e pesce.

ALC/VOL : Alcol 12 % vol.

<b>Nome:</b>	Brut Germont	<b>Classificazione:</b>	Vino Spumante Brut
<b>Primo anno di produzione:</b>	1993	<b>Bottiglie prodotte:</b>	4.000
<b>Area di produzione:</b>	San Gimignano (SI), Italia	<b>Uvaggio:</b>	Vernaccia di San Gimignano
<b>Esposizione Vigneti:</b>	Nord	<b>Resa per ettaro:</b>	80
<b>Altimetria:</b>	330 Metri sul livello del mare	<b>Sistema di allevamento:</b>	Cordone speronato
<b>Densità dell'impianto:</b>	5000 piante / ettaro	<b>Età della vigna:</b>	20 anni
<b>Periodo della vendemmia:</b>	Fine Agosto	<b>Materiale vasche fermentazione:</b>	Acciaio a temperatura controllata
<b>Invecchiamento:</b>	Acciaio	<b>Vinificazione:</b>	Vendemmia precoce e fermentazione controllata
<b>Periodo di imbottigliamento:</b>	Maggio	<b>Capacità d'invecchiamento:</b>	Buona capacità di invecchiamento
<b>Temperatura di servizio:</b>	10-12°	<b>Formato Confezione:</b>	750ml