

# FATTORIA 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:** 80 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. Temperatura ottimale di servizio: 8°C*