



TENUTA
SAN VITO

7794

MINOR PLANET

VINO SPUMANTE
BRUT



TENUTA
SAN VITO

7794

MINOR PLANET

VINO SPUMANTE
BRUT

Tipologia:	Vino Spumante Rosé Brut.
Uvaggio:	Sangiovese.
Vendemmia:	Nel mese di Agosto.
Vinificazione:	Metodo Charmat tramite pressatura soffice di uva intera; fermentazione del mosto fiore per 24 giorni a bassa temperatura (14°C). Presa di spuma per due mesi a 14°C ed elevage sui lieviti per 12 settimane.
Caratteristiche organolettiche:	Profumi fini, fruttato e floreale molto fragrante e vinoso, in bocca è fresco equilibrato e persistente, fruttato e minerale il finale.
Abbinamenti Gastronomici:	Ideali come aperitivo e a tutto pasto, si accompagna bene con antipasti di pesce e salumi.