

MAGNOLIA

VINO SPUMANTE METODO CLASSICO BRUT ROSÉ

Zona di Produzione: Pian di Rocca - Castiglione della Pescaia (GR)

Vitigno: Sangiovese

Terreno: profondo, marno-sabbioso, mediamente dotato di scheletro e sostanza organica.

Clima: marittimo mediterraneo, con inverni miti e relativamente piovosi ed estati calde e asciutte, mitigate dalla brezza proveniente dal mare.

Forma di allevamento: guyot

Modalità di raccolta: manuale, in cassette

Vinificazione: all'arrivo in cantina le uve vengono dirasate e pressate delicatamente. Il mosto ottenuto viene fermentato in acciaio ad una temperatura di circa 16°C, per poi essere imbottigliato e seguire la seconda fermentazione in bottiglia.

Affinamento: il vino rimane a contatto con i lieviti per almeno 36 mesi svolgendo un *remuage* periodico.

Note gustative: La maturazione di 36 mesi e le escursioni termiche tipiche del periodo di vendemmia, regalano a questo vino una complessità aromatica e un perlage raffinato. Il terroir marittimo contribuisce a donare freschezza e mineralità. Un vino dinamico e vibrante, con sentori di frutti rossi e un leggero richiamo di *note de levure*.

Temperatura di servizio: 6 - 8 °C



Alessandro Tofanelli
"Magnolia fiorita"