Sebastian Brut Rosè

LUGANA DOC RISERVA 2021



VARIETÀ
Vari vitigni a bacca bianca e rossa

ALTEZZA VIGNETI
60 - 224 mt s.l.m.

ETÀ MEDIA DELLE VIGNE
10 anni

GRADO ALCOLICO
12% Vol.

DENSITÀ E FORMA DI ALLEVAMENTO
Da 4000 a 5000 ceppi/ha, prevalentemente Guyot ad archetto singolo.

TIPOLOGIA DI TERRENO
Argille stratificate di origine glaciale, ricche di sali minerali, prevalentemente calcaree.

VENDEMMIA
Fine agosto - inizio settembre

RESA PER ETTARO
125 q.li/ha

RACCOLTA
Manuale e Meccanica

PREFERMENTAZIONE	FERMENTAZIONE
Uve raffreddate a 10°	Fermentazione in acciaio e barrique
Movimentazione per gravità	Temperatura di 15-18°C
Diraspatura lineare ad alta frequenza	Lieviti selezionati
Pressatura soffice	No Malolattica
Decantazione a freddo	

MATURAZIONE
Elevage in acciaio 4 mesi su fecce nobili in sospensione
Illimpidimento Naturale
Affinamento in bottiglia: minimo 1 mese
Potenziale di affinamento: 3 anni

