

# 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.



### Vinificazione

L'uva viene protetta dall'irradiazione solare, mantenendola coperta e ben schermata dalle foglie, raccolta precocemente per preservare l'acidità naturale, a mano nelle ore più fresche della mattina. Viene poi pigiadiraspata e raffreddata subito tramite ghiaccio secco fino a 10 °C, condotta in pressa, dove viene sottoposta immediatamente a spremitura soffice. Il mosto ottenuto riceve un illimpidimento statico a 4 °C, quindi viene travasato e ripulito dalla frazione fecciosa, dopodiché viene innescato il processo fermentativo alla temperatura controllata di 15 °C.

### Affinamento

Il vino viene conservato per 3 mesi sulle fecce fini a 10 °C, evitando tassativamente la fermentazione malolattica. Seguono una lenta presa di spuma in autoclave (metodo Martinotti o Charmat lungo con prolungato élevage sui lieviti di circa 4 mesi), le operazioni di stabilizzazione e l'imbottigliamento, effettuato di solito nel mese di aprile successivo alla vendemmia.

### Abbinamenti

Ideale come aperitivo e per accompagnare tutti i tipi di antipasto della tradizione toscana, sia di mare che di terra. Servizio a 6 °C in calici profondi e di piccola ampiezza.

### Note Organolettiche

Colore: giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli brillanti.

Profumo: Perlage fine, denso e persistente, spuma bianchissima molto duratura. Al naso si evidenziano freschi aromi di frutta bianca, molto intensi ed invitanti (su tutti la pera e la pesca a pasta bianca) ed eleganti suggestioni di erbe officinali (soprattutto timo).

Gusto: al palato grande freschezza acida supportata da un'effervescenza durevole, vivacità e cremosità, con un finale molto minerale ed una gradevole armonia tra le componenti.

Classificazione: VINO SPUMANTE DI QUALITA'

Uvaggio: Vernaccia di San Gimignano (100%)

Zona di produzione: San Gimignano (SI), Italia

Sistema di allevamento: Cordone orizzontale libero e Cordone speronato

Età dei vigneti: 10 - 20 anni

Tipologia del terreno: Argilloso - tufaceo, ricco di sedimenti organogeni ("nicchie") e ben dotato di calcare

Resa: 2,5 kg per ceppo

Periodo della Vendemmia: Manuale in carri raccolta da circa 1'000 kg d'uva. Fine Agosto - primi Settembre

PIETRASERENA

Via Casale, 5 | 53037  
San Gimignano (SI) | Italia

Tel. 0577-940083

@ andrea.arrigoni@awf2000.com



ARRIGONI

Arrigoni1913.it

ROSADIMAGGIO

Via Sarzana, 224 | 19126  
La Spezia (SP) | Italia

Tel. 0187-504060

sara.arrigoni@awf2000.com