



## SPUMANTE BRUT ROSÉ METODO CLASSICO 2018

*Edificato intorno al X secolo sulle rovine di una necropoli romana, Castello di Cacciano prende il nome dalla località dove si erge, nei pressi di Gaiole, su di un poggio a 500 metri di altezza da cui si gode un panorama mozzafiato a 360 gradi. Di proprietà della Famiglia Baroni Ricasoli-Firidolfi, la Tenuta si estende su una superficie di 200 ettari di cui 34,5 coltivati a vite ed i restanti occupati da oliveto, seminativo e bosco.*



denominazione	Spumante brut rosé Met.Cl.
zona di produzione	Monti in Chianti (Siena)
estensione del vigneto	22,4 ettari
varietà	Sangiovese
suolo	terreni di medio impasto di matrice alberese e con buona presenza di scheletro
altitudine del vigneto	380-420 mt slm
esposizione	sud
sistema di allevamento	cordone orizzontale speronato
vigne per ettaro	3.300 nei vecchi impianti, 5.000 - 5.208 - 5.882 e 9.260 per i più recenti
epoca di vendemmia	settembre
bottiglie prodotte	9.986 bott
prima fermentazione	a temp. controllata
imbottigliam.	agosto 2020
prima sboccatura	<b>settembre 2022 ( 4.980 bott)</b>

FORMATI DISPONIBILI (L): 0.75;

BEVI MODERATO E CONSAPEVOLE, QUINDI RESPONSABILE

CASTELLO DI CACCHIANO è DISTRIBUITO DA:



COMPAGNIA DEL VINO

Partner delle Famiglie del Vino dal 1997