

Kallisté - Rosé sparkling wine – V.S.Q. classic method

Spumante Rosato – V.S.Q. Metodo Classico

1° FASE: VINO BASE SPUMANTE



Comune di produzione: Gaiole in Chianti (SI)
Altitudine del vigneto "Linari": 580 m s.l.m.m.
Primo anno di produzione: 2011
Tipo di terreno: Galestro
Sistema di allevamento: Cordone Speronato
Densità dell'impianto: 5950 ceppi/ha
Età delle viti al momento della vendemmia: 5 anni
Resa in uva: 40 q/ha
Anno di vendemmia: 2011
Data della vendemmia: 5 settembre 2011
Quantità di uva raccolta: 32 q.li
Varietà uve: Sangiovese 100%
Vinificazione: in acciaio a temperatura controllata
Temperatura di fermentazione: 17 °C
Durata della fermentazione: 12 giorni
Conservazione sino alla presa di spuma: 6 mesi in serbatoio di acciaio inox
Grado alcolico: 11.5 % vol
Zuccheri riduttori: 1 g/l
Acidità volatile: 0.13 g/l
Acidità totale: 7.48 g/l
Solforosa totale: 80 mg/l
Acido malico: 1.82 g/l
pH: 3.12

Note di vinificazione

Uva raccolta in cassette e posta in cella - frigo a 5 °C per 48 ore, criomacerazione in pressa dell'uva diraspata della durata di 6 ore.

Pressatura soffice sino a 0.6 atm e chiarifica statica a freddo del mosto per 24 ore.
Stabilizzazione proteica avvenuta a fine gennaio 2012

Filtraazione brillantante a metà febbraio 2012



2° FASE: PRESA DI SPUMA-TIRAGGIO

Data del tiraggio: 28 febbraio 2012
Bottiglie prodotte: 2590
Vinificazione: rifermentazione in bottiglia con lievito origine champagne EC 1118
Temperatura di fermentazione in bottiglia: 15 °C
Durata della fermentazione: 40 giorni in bottiglia
Fermentazione malo-lattica: non svolta
Sovrappressione interna alla bottiglia: 6.5 bar
Affinamento in bottiglia sui lieviti: 48 mesi
Grado alcolico: 13 % vol
Zuccheri riduttori: 1 g/l
Acidità volatile: 0.13 g/l
Acidità totale: 7.48 g/l
Solforosa totale: 80 mg/l
Acido malico: 1.82 g/l

3° FASE: “REMOUAGE-DEGOURGEMENT” – “LIQUEUR D’EXPEDITION”

Periodo del remouage: da Gennaio ad Aprile 2016
Data del degourgement e aggiunta liqueur d’expedition: 31 Maggio 2016
Bottiglie prodotte: 1895
Affinamento in bottiglia: 12 mesi
Grado alcolico: 13 % vol
Zuccheri riduttori: 9 g/l
Acidità volatile: 0.20 g/l
Acidità totale: 6.70 g/l
Solforosa totale: 80 mg/l
Acido malico: 1.16 g/l
pH: 3.12

Le guide:

- Bibenda 2017: 4 grappoli (punteggio da 85 a 90 – vino di grande livello e spiccato pregio)
- I Vini di Veronelli 2017: punteggio 88

