



# Vindice

**Colore paglierino intenso con perlage fine.  
Al naso, fiori bianchi e frutta gialla seguiti da sentori  
di crosta di pane e una punta di liquirizia bianca.  
Al palato, un bolla decisa ma di grande finezza,  
piacevole freschezza con spiccate note saline  
che lo rendono inconfondibile.**

## UVAGGIO

100% Sangiovese



## LOCALIZZAZIONE DEI VIGNETI

Castrocaro Terme e Brisighella,  
250/300 mslm

## SUOLO

Argille brune e sabbie ocra

## RESA PER ETTARO

5.000 kg/ettaro; 1 kg per pianta

## METODO CLASSICO BLANC DE NOIR PAS DOSÉ MILLESIMATO

### VINIFICAZIONE

Vinificazione in assenza di bucce, pressatura tradizionale lenta in pressa verticale. Fermentazione in tini di acciaio a temperatura blandamente controllata con lieviti indigeni.

### AFFINAMENTO

Avvio rifermentazione nella primavera successiva a quella di raccolta uve, permanenza sui lieviti minimo 24 mesi prima della sboccatura. Remuage a mano su poupitres tradizionali.

**ALCOL** 12,5% vol.

**FORMATI** 0,75 l - 1,5 l

