

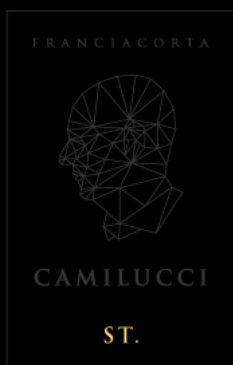


ST

“ST”, un Brut nature rinato in una sboccatura tardiva, che viene lasciato affinare nelle silenziose cantine per almeno 150 mesi, regalando sensazioni estremamente complesse ed uniche. Prodotto solo in annate eccellenti ed in quantità limitate è l'espressione di una vinificazione di sole uve Chardonnay, scrupolosamente selezionate e indicate per i lunghi invecchiamenti. Un affinamento all'estremo senza compromessi, per non alterare quello che la natura, col lento procedere del tempo di affinamento può magicamente creare. È un vino esclusivo, intenso, complesso, fine, di corpo, maturo ed armonico. Esce solo in serie rigorosamente numerata. Ideale per accompagnare cibi ma incantevole anche da assaporare da solo.

“ L'evoluzione di un autentico grande Millesimato, che si concretizza nella raffinatezza di una sboccatura tardiva.

Stefano Camilucci



SCHEDA ANALITICO TECNICA

Zona di produzione	Rodengo Saiano (BS) a 200 m s.l.m.
Tipologia terreno	Colline Moreniche
Varietà delle uve	Chardonnay 100%
Annata	Disponibile in diverse annate. Per maggiori informazioni contattaci.
Età media delle viti	25 anni
Densità	5.000 viti/ettaro

Sistema di allevamento	Guyot
Viticoltura di precisione	8-10 gemme per vite
Vendemmia	Manuale in piccole cassette da 16-18 kg
Resa di campagna	8.500 kg per ettaro (meno di 2 kg di uva e 2 mq. di superficie fogliare per pianta)
Tempo medio tra vendemmia e pressatura	2 ore
Pressatura	Soffice da uva intera dopo ulteriore selezione dei grappoli
Resa di cantina	5.000 litri/ettaro
Vinificazione	Vasche inox termocondizionate da supervisione
Maturazione	Vasche inox per 6-8 mesi da settembre ad aprile, 120 mesi minimo a temperatura controllata di permanenza sui lieviti nella seconda fermentazione, 6 mesi di ulteriore affinamento in bottiglia
Formati disponibili	0,75 L
Dati medi alla sboccatura	Alcool 12,5 % Vol; pH 3,10; Acidità Totale 7,5 g/L; Estratto Secco 22 g/L; Residuo Zuccherino 1 g/L
Servire a 8-10 °C in ampi calici di vetro sottile	