

Castelfalfi

METODO CLASSICO
BRUT NATURE



Nato da uve sangiovese coltivate sulle colline della Toscana centrale, il Metodo Classico Brut Nature di Castelfalfi esprime eleganza e finezza. L'affinamento sui lieviti valorizza un perlage delicato, accompagnato da note di agrumi e mela verde, una piacevole sapidità e un finale armonico che racconta con autenticità il territorio.

Curiosità Vigneto

Le uve destinate a questo Metodo Classico provengono da un vigneto esposto a nord, a 280 metri sul livello del mare, caratterizzato da suoli argillo-sabbiosi di origine pliocenica. In questo contesto il sangiovese esprime un profilo particolarmente fresco ed elegante: la maturazione precoce, tra la seconda e la terza settimana di agosto, consente di preservare acidità, fragranza aromatica e tensione gustativa. Sono proprio queste caratteristiche a rendere il vigneto particolarmente vocato alla produzione di uno spumante Metodo Classico, capace di coniugare finezza, equilibrio e identità territoriale.

Curiosità Etichetta

L'etichetta celebra il *Lilium biondii*, una delicata varietà di giglio identificata in Cina nel 1895 e dedicata da Padre Giraldi, missionario e botanico, ad Antonio Biondi, proprietario della tenuta di Castelfalfi tra la fine dell'Ottocento e l'inizio del Novecento, in riconoscimento del suo sostegno alle spedizioni botaniche ed etnologiche in Estremo Oriente. Simbolo del legame tra Oriente e Toscana, il *Lilium biondii* fiorisce ancora oggi ogni estate nel Parco Mediceo di Castelfalfi, evocando un incontro di storia, cultura ed eleganza.

Scheda tecnica

CLASSIFICAZIONE: Metodo Classico Brut Nature

ALTITUDINE VIGNETO: 280 slm

QUANTITÀ PRODOTTA: 3.000 bottiglie

VITIGNI: sangiovese 100%

VINIFICAZIONE: Pressatura soffice, fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata e rifermentazione in bottiglia secondo il Metodo Classico

AFFINAMENTO: 10 mesi sui lieviti e almeno 3 mesi in bottiglia

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8 – 10 °C

ABBINAMENTO CIBO-VINO: Pesce, frutti di mare, salumi e formaggi



Castelfalfi