



TENUTE TOZZI

# METODO CLASSICO



# METODO CLASSICO

## VINO SPUMANTE DI QUALITÀ DOSAGGIO ZERO

Il Metodo Classico di Tenute Tozzi è prodotto da uve 100% Pinot nero raccolte manualmente in cassetta nella seconda metà di agosto, come primo momento di vendemmia della stagione. Vinificato in acciaio a temperatura controllata il solo mosto fiore, il nostro spumante metodo classico non è dosato e viene affinato sui lieviti per oltre trenta mesi.

### Informazioni Tecniche:

- Pinot Nero 100%
- Zona di produzione - Casola Valsenio, Parco Regionale della Vena del Gesso Romagnola (RA)
- Altitudine vigneto - 480 m slm Nord-Est
- Tipologia di terreno - Franco sabbioso
- Forma di allevamento - Guyot semplice
- Raccolta manuale in cassette
- Fermentazione in acciaio a temperatura controllata a cui segue una rifermentazione in bottiglia secondo metodo classico per almeno trenta mesi
- Affinamento in bottiglia almeno 3 mesi dopo la sboccatura

Terra dei Gessi - Società Agricola s.r.l.  
Via Renzuno 16, 48032 Casola Valsenio (RA)  
0544 525500

Cantina e rivendita al dettaglio:  
Via Forello 14/a, 48123 Sant'Alberto (RA)  
info@tenutetozzi.it - www.tenutetozzi.it



TENUTE TOZZI