



PODERI DI SAN PIETRO

Cuvée San Pietro

TIPO DI VINO: Spumante Brut

Metodo Classico

NOME / ETICHETTA: Cuvée San Pietro

CLASSIFICAZIONE: VSQ

COMUNE DI PROVENIENZA: San Colombano

NOME VIGNETO / AREA DI PROVENIENZA:
Valbissera

ALTIMETRIA: 135 mt s.l.m.

TIPO DI SUOLO: terreno con buona
tessitura, ricco di sali minerali, calcio e
magnesio

VITIGNI: Chardonnay

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: contropalliera
con potatura a Guyot bilaterale

DENSITÀ IMPIANTO: 5400 piante per ettaro

PRIMO ANNO DI PRODUZIONE: 2005

RESA: per ettaro 10000 kg; per pianta 1.85 kg

PERIODO DI VENDEMMIA: Ultima settimana
di Agosto

METODO DI RACCOLTA: manuale, l'uva viene
trasportata con carri frigoriferi per evitare
ossidazioni

METODO DI VINIFICAZIONE: dopo la diraspa
pigatura il pigiato viene raffreddato a 6-8
C° e pressato delicatamente. Il mosto fiore
ottenuto viene conservato in vasche di acciaio
inox termo condizionate per la decantazione
delle parti solide per un tempo massimo di
24 ore, al fine di ottenere un mosto limpido

FERMENTAZIONE: in bottiglia

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE: 16°C

DURATA DELLA FERMENTAZIONE : 20 giorni

RIFERMENTAZIONE: In bottiglia dall'aprile
successivo alla vendemmia, con l'aggiunta di
lieviti

PERIODO DI MATURAZIONE: 18 mesi sui lieviti

PERIODO DI IMBOTTIGLIAMENTO: Aprile -
Maggio

PERIODO DI SBOCCATURA: Novembre -
Dicembre

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5% vol.

ACIDITÀ TOTALE: 8,40

PH: 3.10

ESTRATTO SECCO: 22 gr/l

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO: 3-4 anni

EPOCA DI MASSIMO GODIMENTO: 12-24 mesi
dall'imbottigliamento

N° BOTTIGLIE PRODOTTE: 5.000



WINE TYPE: Brut Sparkling Wine

Classic Method (Champenoise process)

NAME / LABEL: Cuvée San Pietro

CLASSIFICATION: VSQ

DISTRICT OF ORIGIN: San Colombano

VINEYARD'S NAME / PLACE OF ORIGIN:
Valbissera

ALTITUDE: 135 mt. above sea level

SOIL PROFILE: good soil texture and richness
in mineral salts like calcium and magnesium

GRAPEVINE VARIETIES: Chardonnay

GROWING SYSTEM: vertical shoot positioning
with bilateral Guyot pruning

PLANT DENSITY: 5400 vines per hectare

FIRST YEAR OF PRODUCTION: 2005

YIELD: 10000 kg per ha; 1.85 kg/vine

VINTAGE: last week of August

HARVESTING: manual, in order to avoid
oxidations, grapes are carried in refrigerated
waggons

WINEMAKING SYSTEM: after being trodden
and destemmed, the crushed grapes go through
a heat exchanger and reach temperature of
6-8°C. Grapes are then pressed pneumatically
at low pressure. Decantation of solid parts
takes place in thermoconditioned stainless steel
tanks for a maximum of 24 hours in order to
obtain a limpid must

FERMENTATION: takes place in stainless steel
(inox)

FERMENTATION TEMPERATURE: 16°C

FERMENTATION / MACERATION TIME:
20 days

MATURATION TIME: 18 months on yeasts

BOTTLING PERIOD: April/May

ALCOHOLIC CONTENT: 12,5% vol.

TOTAL ACIDITY: 8,40

PH: 3.10

DRY EXTRACT: 22 gr/l

AGING APTITUDE: 3-4 years

BEST TASTING CURBE: 12-24 months after
bottling

N° OF BOTTLES: 5.000