

TENUTE
GUICCIARDINI STROZZI

CUSONA BRUT

SPUMANTE DI VERNACCIA
DI SAN GIMIGNANO

Vernaccia di San Gimignano 100%

Le uve di Vernaccia dedicate alla produzione di questo vino, creato dal principe Strozzi negli anni '80, sono attentamente selezionate e raccolte anticipatamente per esaltarne la freschezza. La presa di spuma avviene secondo il metodo Charmat lungo, con permanenza sui lieviti in autoclave per alcuni mesi.

Colore: giallo paglierino luminoso.

Perlage: molto fine e di buona persistenza.

Profumo: delicatamente fruttato, con fragranti sentori di lieviti.

Sapore: fresco e armonioso, con caratteristico finale amandorlato.

The Vernaccia grapes used in the production of this wine, created by Prince Strozzi in the 1980s, are carefully selected and harvested early to enhance their freshness. The prise de mousse takes place according to the long Charmat method, with the must remaining in contact with the yeast in autoclaves for several months.

Colour: luminous straw yellow.

Perlage: very fine with good persistency.

Perfume: delicately fruity, with fragrant scents of yeast.


Flavour: fresh and harmonious, with a characteristic almond finish.

Principe Girolamo Strozzi

TENUTE GUICCIARDINI STROZZI

Loc. Cusona. 5 - 53037 San Gimignano (Siena)
Tel. +39 0577 950 028 - Fax +39 0577 950 260
info@guicciardinistrozzi.it - www.guicciardinistrozzi.it



 750 ml - 1500 ml