

METODO CLASSICO

# SPUMANTE ROSÈ BRUT

## IL VINO

Bottiglie prodotte (media)  
2000

### Vinificazione

VENDEMMIA MANUALE IN PICCOLE CASSETTE, PRESSATURA PNEUMATICA E SOFFICE DEI GRAPPOLI CON SEPARAZIONE DELLE VINACCE DOPO BREVE CONTATTO. PRIMA FERMENTAZIONE IN VASCA D'ACCIAIO INOX

### Affinamento

RIFERMENTAZIONE E AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA PER ALMENO 30 MESI

### Colore

ROSA RAMATO CON RIFLESSI ARANCIATI DOVUTI ALL'INVECCHIAMENTO

### Profumo

AMPIO E FRUTTATO CON NOTE DI BACCHE ROSSE E CROSTA DI PANE

### Sapore

SECCO E DI BUONA STRUTTURA, IN BOCCA È PIENO E INTENSO

### Gradazione alcolica media

12 % VOL

### Temperatura servizio

10-12 °C

### Invecchiamento

8-10 ANNI



## IL TERRENO

### Provenienza

NOSTRI VIGNETI

### Ceppi per ettaro

6000

### Età dei ceppi

18-20 ANNI

### Sistema allevamento

GUYOT

### Esposizione al sole

SUD / SUD EST

### Suolo

BASE CALCAREA, MISTO ARGILLA

### Resa

7000 KG PER ETTARO

