

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

