

ROSE' x MARY

ROSATO SPUMANTE EXTRA DRY

Terreno e forme d' allevamento

Comune di ubicazione dei vigneti: Rovolon, Colli euganei, Italia

Uve: Bacca rossa

Altimetria s.l.m.: 150 mt

Tipologia terreno: Argilloso calcareo origine vulcanica

Esposizione: Nord-Ovest

Età delle viti: 20 anni

Densità di impianto: 4000 ceppi/ha

Resa per ettaro: 120 q.li/ha

Forma di allevamento: Cappuccina

Epoca di vendemmia: Fine agosto, inizio settembre

Caratteristiche fisico-chimiche

Gradazione: 11,5% vol

Estratto secco: N.D.

Acidità totale: 5,80 g/l

Ph: N.D.

Zuccheri residui: 16 g/l

Caratteristiche organolettiche

Colore: Rosato con riflessi cerasuoli, perlage fine e persistente

Profumi: Sentori floreali e fruttati, sentori di fiori rossi e piccoli frutti di bosco acerbi

Sapore: Ha spuma cremosa, fresco, finemente minerale, finale morbido, equilibrato

Vinificazione

Dettagli/fermentazione: Pigiadiraspatura, pressatura soffice e macerazione sulle proprie bucce per qualche ora, illimpimento del mosto, controllo temperature di fermentazione, filtrazione

Temperatura di fermentazione: 16 °C

Fermentazione malolattica: no

Affinamento: Presa di spuma metodo Charmat