

# ROSATO SPUMANTE BRUT

## SCHEDA TECNICA

DENOMINAZIONE	ROSATO SPUMANTE
VITIGNI	100% TAI ROSSO
ZONA DI PRODUZIONE	COLLI BERICI
PRODUZIONE PER ETTARO	100 Q.LI / HA
ALTITUDINE	100MT. - 150 MT.
ESPOSIZIONE	SUD E OVEST
TERRENO	COLLINARE, IN PARTE ARGILLOSO
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	GUYOT E DOPPIO CAPOVOLTO
ANNO D'IMPIANTO	1995
PERIODO DI RACCOLTA	TERZA DECADE DI SETTEMBRE
DENSITÀ PIANTE	4.000 PIANTE PER ETTARO
VINIFICAZIONE	L'UVA VENDEMMIATA A MANO VIENE DIRASPATA E PIGIATA. SEGUE PRESSATURA SOFFICE MEDIANTE PRESSA PNEUMATICA A TANK CHIUSO. IL MOSTO VIENE POI POSTO IN VASCHE D'ACCIAIO A CUI SI APPLICA LA TECNICA DELLA FLOTTAZIONE CHE RENDE IL MOSTO ASSOLUTAMENTE PURO. SEGUONO TRAVASO E FERMENTAZIONE ALCOLICA CON LIEVITI SELEZIONATI A TEMPERATURA CONTROLLATA DI 16°C.
AFFINAMENTO	AL MOMENTO DESIDERATO SI AVVIA LA RIFERMENTAZIONE DEL VINO IN AUTOCLAVE CHIUSA A PRESSIONE A TEMPERATURA CONTROLLATA DI 16°C SU BASE DI LIEVITI SELEZIONATI. QUESTA FASE DURA DAI DUE MESI. SI PROCEDE ALLA FINE CON LA FILTRAZIONE E L'IMBOTTIGLIAMENTO SEGUE RIPOSO IN BOTTIGLIA PER TRE MESI.
PRODUZIONE	5.000 BOTTIGLIE
NOTE DI DEGUSTAZIONE	COLORE ROSA DELICATO MA ALLO STESSO TEMPO INTENSO. IL VINO SI CARATTERIZZA PER IL BOUQUET RAFFINATO E LE SENSAZIONI FRUTTATE CHE RICORDANO IL SOTTOBOSCO (RIBES E LAMPONE). IL SAPORE È VELLUTATO E LEGGERMENTE AMAROGLIOLO MENTRE LE BOLLICINE FINI E PERSISTENTI NE ESALTANO LA LEGGEREZZA E L'ELEGANZA. SI SERVE A 4°C.
GRADAZIONE ALCOLICA	11,5% VOL.
TENORE ZUCCHERINO	14,00 G/L
ACIDITÀ TOTALE	6,00 G/L
PH	3,20



carni bianche



aperitivi



pesce delicato



**PARCODELVENDA.COM**

VIA MONTE VENDA 430 - VO' (PD) - ITALIA - T. +39 049.9940188

PARCODELVENDA@GMAIL.COM