



Denominazione

UNA ROSA È

Spumante Rosè

Varietà delle uve

Barbera

Tipologia del suolo

Medio impasto sabbioso

Numero ceppi ettaro

3700

Età delle vigne

10 anni

Vendemmia

Settembre

Resa media per ettaro

10 t/ha

Vinificazione

Raccolta delle uve effettuata a mano in piccole cassette, le uve vengono pigiate immediatamente senza che avvenga contatto pellicolare, solo la primissima parte del mosto "ore viene raccolta per produrre questo vino che quindi assume un bel colore rosa confetto.

Il mosto dopo essersi pulito per sedimentazione a freddo, viene messo in fermentazione a bassa temperatura portandolo direttamente in spuma, ottenendo in questo modo uno spumante particolarmente fine.

Dati analitici all'imbottigliamento

Alcool 11,5% Vol, Zuccheri residui 17 g / l Acidità totale 9,8 g / l, pH 2,85,

SO2 Totale 78 mg / l SO2 libera 51 mg/l

Caratteristiche

Colore: rosa chiaro

Olfatto: finemente fruttato dove si nota il prugnolo selvatico

Gusto: freschezza spiccata, equilibrata da una giusta morbidezza, che si percepisce soprattutto a inizio bocca

Temperatura di servizio: 8/10 ° C