




Vino Spumante Rosè

Tipologia	Vino spumante Rosè
Vitigno	Montepulciano 100 %
Vinificazione	A freddo in assenza di vinaccia
Presa di spuma	In autoclave per 6 mesi a temperatura controllata su lieviti indigeni
Colore	Brillante, rosato
Profumo	Sentori di rosa, ciliegia e frutta rossa
Sapore	Armonico, persistente, brioso con sensazioni di ciliegia
Gradazione alcolica	10/11 % vol
Temperatura di servizio	6/8 °C
Natura del terreno	Argilloso-calcareo sciolto e profondo
Esposizione	Sud
Altitudine	120 mt slm
Sistema di allevamento	Filare a doppia cortina
Sistema di potatura	Cordone speronato a 2 gemme
Densità di piante per ettaro	2.500
Produzione media per ettaro	120 Qli
Raccolta	A mano; prima settimana di settembre

 **Abbinamenti**
Best served with

 **Aperitivi, dolci e dessert**
Aperitif, sweets and dessert

Type	Rosè Sparkling wine
Vine	Montepulciano 100 %
Vinification	At cold temperature, without marc
Foaming	In autoclave for 6 months at controlled temperature on autochthonous yeasts
Color	Brilliant, rosy
Scent	Scents of rose, cherry and red fruits
Flavour	Harmonious, persistent, lively with cherry sensation
Alcoholic content	10/11 % vol
Serving temperature	6/8 °C
Soil type	Clayey-calcareous slushy and profound
Exposure	South
Altitude	120 mt above sea level
Training system	Double curtain row
Pruning system	Two buds spurred cordon
Thickness plants per hectare	2.500
Average production per hectare	120 quintals
Harvesting	Handpicked; first week of September