



OINOE VINI

12.0 UNA ROSA È

Spumante rosé Emilia IGP



| | |
|------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Annata | 2021 |
| Denominazione | Spumante Rosé Emilia IGP |
| Tipologia | Spumante rosé |
| Uve | Barbera 100% |
| Suolo | Terreni limoso-argillosi molto profondi con noduli di ferro e manganese e depositi ghiaiosi antichi; ricchi in sostanza organica e fossili. |
| Densità/Quintali per ettaro | 3700 ceppi / 100 Q.li |
| Vigneto/Età | Cantina / 20 anni |
| Vendemmia | Seconda decade di Agosto |
| Raccolta | Manuale con selezione dei grappoli |
| Pigiatura | Soffice a grappolo intero, senza diraspatura |
| Presa di spuma | Diretta da mosto senza contatto pellicolare |
| Note degustative | Colore: Rosa cerasuolo delicato Effervescenza: Bollicine fini, numerose e persistenti Olfatto: Delicato, fruttato e floreale, con note di ciliegia, piccoli frutti di bosco e rosa. Fresco e minerale sul finale. Gusto: Elegante, fresco e fragrante, con spuma cremosa e freschezza sul finale. |
| Dati analitici | Alcool 12% Vol, Zuccheri residui 14 g/l, Acidità totale 8,12 g/l, pH 3.02 |
| Anidride Solforosa | 70 mg/l |
| Temperatura di servizio | 6-8 °C |