

UNA ROSA È

Spumante rosé Emilia IGP

2024



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 / 22 anni

Vendemmia

Prima decade di Settembre

Vinificazione

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 tenue

Effervescenza: Bollicine fini, perlage persistente

Olfatto: Delicatamente fruttato, con note di frutta a bacca rossa, frutti di bosco e rosa.

Gusto: Fresco, finemente morbido e cremoso.

Leggermente minerale e pulito sul finale.

Dati analitici

Alcool 11,5% Vol. Anidride solforosa 68 mg/l

Temperatura di servizio

6 - 8 °C

OINOE