



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 12,7 g/l, Acidità totale 8,25 g/l, pH 3.03
Anidride Solforosa	36 mg/l
Temperatura di servizio	6-8 °C