OINOE VINI

UNA ROSA È

Spumante rosé Emilia IGP

Annata	2023
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 / 22 anni
Vendemmia	Prima decade di Settembre
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 12% Vol, Zuccheri residui 12 g/l, Acidità totale 9,8 g/l, pH 3,01
Anidride Solforosa	65 mg/l
Temperatura di servizio	6-8 °C