

# ROSE' SPUMANTE BRUT



**VITIGNO:** Sangiovese 100%

**ZONA DI PRODUZIONE:** Marche sud, provincia Ascoli Piceno, comune di Rotella.

**TERRENI:** medio impasto / argille e banchi di calcare alterati.

**VIGNETI:** vigneti allevati a controspalliera dai 350 ai 550 mt s.l.m., 5860 ceppi per ettaro

**CLIMA:** inverni freddi con primavera fresche ed estati asciutte.

**VENDEMMIA:** manuale, a perfetta maturazione, da fine Settembre, in cassette forate.

**VINIFICAZIONE:** diraspatura delicata e pressatura soffice con utilizzo del solo mosto fiore, breve macerazione e salasso. Lenta fermentazione a temperatura dai 10° a 18° C.

**SPUMANTIZZAZIONE:** con inoculazione di 2 diversi lieviti selezionati, fermenta in acciaio per 2 giorni a 18° C., temperatura poi progressivamente ridotta fino a 12°C. nel corso di 60 giorni. Frequenti Batonnage fi a portare la temperatura a 0°C. a riposo per altri 18 giorni e successiva leggera filtrazione e imbottigliamento.

**AFFINAMENTO:** 3 mesi in bottiglia a temperatura a 15° C.

**NOTE DEGUSTATIVE:** rosato, al naso note di frutti rossi. Fresco in bocca, con unadelicata nota finemente acida.

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** eccellente come aperitivo con salumi leggeri o a tutto pasto con crostacei, frutti di mare, piatti di pesce in genere.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 6°/ 8° C.

**DURATA:** da bersi preferibilmente entro due anni.



**LACANOSA**