

# Vino Spumante Rosé Brut

## “Tenuta Villa Cialdini Rose’ De Noir”



### DENOMINAZIONE

Vino Spumante Rosé Brut

### VIGNETI

Grasparossa: Tenuta Cialdini (Comune di Castelvetro) Pinot Nero: Monteveglio (Provincia di Bologna) – 90 e 125 m

### SUOLO

Argilloso costituito da sedimenti alluvionali e localmente sono presenti lenti di ghiaia grossolana. In zona Monteveglio terreni collinari di media pendenza con argilla calcarea, leggermente alcalino e derivato da rocce prevalentemente argillose.

### VITIGNO

85% Grasparossa, 15% Pinot Nero

### GRADAZIONE

10,5% vol.

### SISTEMA D'ALLEVAMENTO

Castelvetro: tendone a doppia cortina (Geneva Double Curtain) e Spalliera. Monteveglio: spalliera.

### PRATICHE AGRICOLE

Lotta integrata

### ETÀ DEI VIGNETI

15 anni età media

### RESE

90-120 qt/ha

### LIEVITI

Selezionati

### PRESSATURA

Soffice a membrana

### VINIFICAZIONE

Dopo la svinatura il mosto viene chiarificato a freddo, e dopo fermentato attraverso una unica presa di spuma a temperatura controllata, della durata di circa 30 giorni.

### AFFINAMENTO

In autoclave inox, sui lieviti a freddo, dopo la presa di spuma, con agitazione costante.

### DATI ANALITICI

Acidità: 7 g/l | Zuccheri residuo: 15 g/l

### ALLERGENI

Contiene solfiti. Prodotto vegano.