

Vino Spumante Rosé Brut

“Villa Cialdini Rosè De Noir Brut”



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

12% 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: 7.5 g/l | Zucchero residuo: 10 g/l

ALLERGENI

Contiene solfiti. Prodotto vegano.