



SAN RABANO - VINO SPUMANTE BRUT

ROSATO

Uve:	Sangiovese 60%, Ciliegiole 40%
Sistema di allevamento:	cordone speronato
Densità d'impianto:	4500 ceppi / ettaro
Tipologia di terreno:	arenareo limoso
Altitudine:	150 metri s.l.m.
Età dei vigneti:	5-10 anni
Epoca di vendemmia:	fine agosto/inizio settembre
Modalità di fermentazione:	raccolta e conservazione delle uve con neve carbonica. Pressatura a bassa temperatura in atmosfera inerte; fermentazione del mosto fiore a temperatura controllata (max 16°C). Fermentazione e affinamento in acciaio a temperatura controllata.
Spumantizzazione:	Dopo l'affinamento sulle fecce fini per almeno 6 mesi, il vino base ottenuto dal blend dei due vitigni è spumantizzato in autoclave da 50 hl a 14°C per circa 5 mesi.
Imbottigliamento:	a circa 6 mesi dall'inizio della spumantizzazione
Capacità d'invecchiamento:	da bersi giovane, entro un anno dall'imbottigliamento.

Descrizione: rosato pieno e luminoso con perlage fine e persistente. Naso di grande piacevolezza con riconoscimenti di fragolina di bosco e rosa canina. All'assaggio si distingue per sapidità e freschezza, rinvigorita dalle bollicine. Finale persistente dai ritorni floreali e fruttati.

Abbinamento: il nostro spumante può essere apprezzato come aperitivo, con antipasti a base di verdure e pesce, fritti, e ancora con primi piatti con sughi vegetali o di pesce.

Temperatura di servizio: 3-5°C

Bicchiere ideale: tulipano di medie dimensioni.

