

Brut Rosé

Vino Spumante

Un seducente e vivace spumante rosé prodotto esclusivamente dalle migliori uve Montepulciano giunte a perfetta maturazione. Le bollicine sono da sempre sinonimo di celebrazioni e di momenti importanti. Da vigneti selezionati, le uve vengono raccolte manualmente e lavorate valorizzandone fragranza e freschezza.

Varietà

Montepulciano d'Abruzzo 100%

Area di produzione

Italia, Abruzzo, Pescara,
Loreto Aprutino/Collecorvino

Età vigneto: 10-17 anni

Altitudine: 300 metri s.l.m.

Resa per ettaro: 14.000 Kg/ha

Estensione del vigneto: 2 ha

Sistema di allevamento: Tendone

Esposizione: Sud-Est

Dati Tecnici

Alcol: 12% vol. / **pH:** 3.20

Acidità totale: 5.80 g/L

Zuccheri residui: 11 g/L

 **Longevità** 2 anni

Abbinamenti

 Mousse di trota, scaloppine scottate, calamari fritti o blini con crème fraiche e caviale.

Composizione del terreno


Moderatamente calcareo.
34% sabbia, 28% limo, 38% argilla.

Lavorazioni

Scarificazione sotto filare. Inerbimento interfilare con miscuglio di graminacee e leguminose. Tecniche di agricoltura eco-compatibile.

 **Produzione** 25.000 bottiglie

La produzione è di 14.000 Kg per ettaro, 98 ettolitri per ettaro, 8.750 grammi per pianta, 1 pianta per 8 bottiglie.

 **Temperatura di servizio raccomandata** 8°C

