

DENOMINAZIONE

Romagna DOC
Spumante Rosato Extra Dry

VARIETÀ

Sangiovese 75% , Merlot 25%

ALCOOL

11,5%

AREA

Romagna

SUPERFICIE

Collina

ALTITUDINE

80 - 140 m sul livello del mare

TIPOLOGIA DI TERRENO

Argilloso - Calcereo

DENSITÀ DI IMPIANTO

3.000 - 3.500 piante per ettaro

TECNICA DI ALLEVAMENTO

Guyot, Cordone Speronato

PERIODO DI VENDEMMIA

Fine agosto e inizio settembre

INFORMAZIONI TECNICHE

Le uve vengono raccolte nel periodo di fine agosto e inizio settembre. La vinificazione in bianco prevede una lieve pressatura seguita da qualche ora di macerazione sulle bucce limitando il contatto con l'aria per evitare eccessive ossidazioni e viraggio del colore. La fermentazione a temperatura controllata di 16-19°C permette di sviluppare sentori freschi e fruttati. La presa di spuma avviene in autoclave, a temperatura e pressione controllata per una durata di circa trenta giorni dando origine al tipico perlage dello spumante e a tutte le note terziarie ricercate di questo vino rosato.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Rosato tenue con riflessi vivaci e brillanti. Al naso si esprime con note dominanti di frutti rossi e sentori di pesca sciroppata mantenendo una nota incredibilmente fresca. Al palato è fresco e sapido e croccante, il perlage è fine e piacevole.

ABBINAMENTO CON CIBO

Dessert e antipasti con salumi.



Novebolle Romagna DOC Spumante Rosato Extra Dry

“Romantico”
Come un primo appuntamento.



Emilia-Romagna
Italy

