

Brut Rosè Spumante

Denominazione: Brut Rosè Spumante

Comune di Produzione: Campomarino (CB)

Uve: Tintilia 100%

Grado Alcolico: 12.5%vol

Quota Altimetrica vigneto: 70 Metri slm

Età dei vigneti: 10 anni

Resa in litri/ Ettaro: 3500 litri/ha.

Sistema di Allevamento: Guyot

Epoca di vendemmia: Dalla prima decade di settembre.

Data immissione sul mercato: Aprile dell'anno successivo all'annata di raccolta

Prima annata prodotta: 2019

Ammostamento e fermentazione alcolica: le uve grappolo intero, vinificate in bianco, sono pressate in modo soffice. Il mosto ottenuto, trascorse poche ore, è decantato e pronto per la fermentazione alcolica che viene condotta a 16°C per 10-12 giorni

Affinamento: Affina con le proprie fecce per almeno 5 mesi.



NOTE DI DEGUSTAZIONE

Rosato di colore rosa tenue con riflessi ramati, fragrante, minerale e fresco. Dal buon equilibrio e bollicina vivace, stupisce al palato.

Tenute Martarosa
Via Madonna grande 11
86042 Campomarino (CB) Italia


TENUTE
MARTAROSA

Tel: 0875 57156
mail: info@tenutemartarosa.com
web: www.tenutemartarosa.com