SCHEDA TECNICA

PRODUTTORE
Roeno

NOME DEL VINO
Roeno Amè Rosè Spumante Brut

DENOMINAZIONE
Spumante Brut

CLASSIFICAZIONE
DOC

ANNATA IN COMMERCIO
2019

REGIONE DI PROVENIENZA
Veneto

TIPOLOGIA
Spumanti

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE
Trentino

VINIFICAZIONE
L'uva viene delicatamente diraspata e pigiata. La fermentazione avviene con breve macerazione delle bucce in contenitori di acciaio inox termo condizionati in modo da estrarre solo una parte delle sostanze coloranti. La spumantizzazione avviene in tempi lunghi, con il metodo Martinotti.

AFFINAMENTO
Dopo l'imbottigliamento, il vino riposa per circa 2 mesi in bottiglia prima di essere venduto.

VITIGNO/I
75% Corvina Veronese - 20% Rondinella - 5% Molinara

ALLEVAMENTO
Guyot

ESPOSIZIONE
Est/Ovest

ALTITUDINE
200

ETÁ MEDIA DEL VITIGNO
25 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO
Morenico

EPOCA DI VENDEMMIA
Settembre/Ottobre

ETTARI VITATI
15 ha

RESA PER ETTARO
110 qli/ha

ENOLOGO/CONSULENTE
Mirco Maccani

FORMATI DISPONIBILI
75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA
11,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA
6 - 8°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE
20.000 btg circa

QUANTITÁ PER CARTONE
6

CODICE SAP
D6998