

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE

Umani Ronchi

NOME DEL VINO

Umani Ronchi La Hoz Rosè Nature

DENOMINAZIONE

Vino spumante di Qualità

CLASSIFICAZIONE

VSQ

ANNATA IN COMMERCIO

Senza annata

REGIONE DI PROVENIENZA

Marche

TIPOLOGIA

Spumanti

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE

Conero (AN)

VINIFICAZIONE

Vinificazione ed affinamento in acciaio avvengono dopo una brevissima macerazione a freddo delle uve.

AFFINAMENTO

L'affinamento di 30 mesi sui lieviti, garantisce l'inconfondibile sentore dovuto al contatto e all'autolisi dei lieviti. Dopo la sboccatura seguono altri 6 mesi prima dell'immissione sul mercato.

VITIGNO/I

100% Montepulciano

ALLEVAMENTO

Cordone speronato\Guyot

ESPOSIZIONE

Sud/Est

ALTITUDINE

150-200 mt

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO

30 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Calcareo

EPOCA DI VENDEMMIA

Agosto

ETTARI VITATI

75 ha

RESA PER ETTARO

80 quintali

ENOLOGO/CONSULENTE

Beppe Caviola

FORMATI DISPONIBILI

75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA

12% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

6 - 8°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

5.000

QUANTITÀ PER CARTONE

6

CODICE SAP

D7259