

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE

Mattarelli

NOME DEL VINO

Mattarelli Rosa X Emy

DENOMINAZIONE

Spumante Rosé

CLASSIFICAZIONE

VSQ

ANNATA IN COMMERCIO

2019

REGIONE DI PROVENIENZA

TIPOLOGIA

Spumanti

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE

Litorale Adriatico

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice delle uve intere con macerazione delle bucce per circa 2 ore in pressa. Pulizia e riposo dei mosti. Fermentazione a temperatura controllata con utilizzo dei lieviti selezionati e spumantizzazione con metodo charmat lungo per circa 8 mesi.

AFFINAMENTO

In acciaio per 8 mesi

VITIGNO/I

100% Fortana

ALLEVAMENTO

Cordone speronato

ESPOSIZIONE

Est

ALTITUDINE

0 m. s.l.m

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO

12

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Sabbioso

EPOCA DI VENDEMMIA

ottobre

ETTARI VITATI

3

RESA PER ETTARO

10.000 kg/ettaro

ENOLOGO/CONSULENTE

Enzo Mattarei

FORMATI DISPONIBILI

75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA

11,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

6 - 8°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

15.000

QUANTITÀ PER CARTONE

6

CODICE SAP

E2913