

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE

Mattarelli

NOME DEL VINO

Mattarelli Rosa X Chi osa

DENOMINAZIONE

Spumante Rosé

CLASSIFICAZIONE

VSQ

ANNATA IN COMMERCIO

2019

REGIONE DI PROVENIENZA

Emilia-Romagna

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. Senza solfiti aggiunti e non filtrato.

AFFINAMENTO

Acciaio 8 mesi almeno

VITIGNO/I

100% Fortana

ALLEVAMENTO

Cordone speronato

ESPOSIZIONE

Est

ALTITUDINE

0 m. s.l.m

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO

15

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

2.000

QUANTITÀ PER CARTONE

6

CODICE SAP

E2914