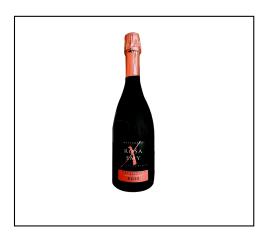


SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE Mattarelli

NOME DEL VINO Mattarelli Rosa X Chi osa

DENOMINAZIONE Spumante Rosé

CLASSIFICAZIONE VSQ

ANNATA IN COMMERCIO

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 GRADAZIONE ALCOLICA 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

ETÁ MEDIA DEL VITIGNO

COMPOSIZIONE DEL TERRENO sabbioso

EPOCA DI VENDEMMIA ottobre

ETTARI VITATI

RESA PER ETTARO 10.000 kg/ettaro

ENOLOGO/CONSULENTE Enzo Mattarei

FORMATI DISPONIBILI 75 cl

11.5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA 6 - 8°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE 2.000

QUANTITÁ PER CARTONE

CODICE SAP E2914