

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE

Cuvage

NOME DEL VINO

Cuvage Rosé Millesimato Metodo
Classico

DENOMINAZIONE

Nebbiolo D'Alba DOC Rosé

CLASSIFICAZIONE

DOC

ANNATA IN COMMERCIO

2016

REGIONE DI PROVENIENZA

TIPOLOGIA

Spumanti

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE

Langhe

VINIFICAZIONE

La rifermentazione in bottiglia avviene lentamente ad una temperatura costante di 13-14 °C così come costanti sono le condizioni umidità e assenza di luce, secondo il rigoroso Metodo Classico Cuvage. Dopo un minimo di 24 mesi di maturazione sui lieviti, Cuvage Rosé è pronto per essere messo "in punta".

AFFINAMENTO

6 mesi in bottiglia

VITIGNO/I

100% Nebbiolo

ALLEVAMENTO

controspalliera

ESPOSIZIONE

Nord Ovest

ALTITUDINE

380 slm

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO

25 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Calcareo Argilloso Limoso

EPOCA DI VENDEMMIA

fine agosto, primi settembre

ETTARI VITATI

15

RESA PER ETTARO

4500 piante HE resa HE 70 Q

ENOLOGO/CONSULENTE

Loris Gava

FORMATI DISPONIBILI

75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

4 - 6°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

10.000

QUANTITÀ PER CARTONE

6

CODICE SAP

E5256