

# SCHEDA TECNICA



## PRODUTTORE

Terra dei Re

## NOME DEL VINO

Terra dei Re Vulcano 800  
Spumante MC Brut Rosè

## DENOMINAZIONE

Vino Spumante di Qualità Metodo  
Classico

## CLASSIFICAZIONE

VSQ

## ANNATA IN COMMERCIO

2017

## REGIONE DI PROVENIENZA

Basilicata

## TIPOLOGIA

Spumanti

## STILE DI PRODUZIONE

## ZONA DI PRODUZIONE

Rionero in Vulture (PZ)

## VINIFICAZIONE

Raccolta manuale delle uve, pigiodirasatura e raffreddamento del pigiato. Il mosto viene condotto in pressa e per sgrondo, dopo una brevissima macerazione a contatto con le bucce, fino a ottenere il caratteristico colore buccia di cipolla viene chiarificato a bassa temperatura e imbottigliamento nella primavera successiva alla vendemmia. La rifermentazione in bottiglia sui lieviti dura circa 30 mesi. Il vino viene definitivamente sboccato e imbottigliato a novembre.

## AFFINAMENTO

7 mesi in acciaio e bottiglia per 30 mesi

## VITIGNO/I

100% Pinot Nero

## ALLEVAMENTO

spalliera potatura guyot

## ESPOSIZIONE

est, sud-est

## ALTITUDINE

8

## ETÀ MEDIA DEL VITIGNO

15 anni

## COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Vulcanico con presenza di banchi tufacei

## EPOCA DI VENDEMMIA

inizio settembre

## ETTARI VITATI

2

## RESA PER ETTARO

5000 kg/ha 1 kg per pianta

## ENOLOGO/CONSULENTE

Dr. Riccardo Cotarella

## FORMATI DISPONIBILI

75 cl

## GRADAZIONE ALCOLICA

12,50% vol.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

10 - 12°C

## NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

3.500

## QUANTITÀ PER CARTONE

6

## CODICE SAP

E6653