SCHEDA TECNICA

PRODUTTORE
Marcalberto

NOME DEL VINO
Marcalberto Metodo Classico Rosé

DENOMINAZIONE
Vino spumante di qualità

CLASSIFICAZIONE
VSQ

ANNATA IN COMMERCIO
Senza annata

REGIONE DI PROVENIENZA
Piemonte

TIPOLOGIA
Spumanti

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE
Comune di Santo Stefano Belbo (CN) - Calosso (AT) - Cossano Belbo (CN) - Loazzolo (AT)

VINIFICAZIONE
Pressatura soffice con pressa Marmonnier. Il vino affina in legni usati per 7 mesi circa e in acciaio. Al momento della cuvée viene aggiunta una piccola parte di Pinot nero vinificato in rosso. Non filtrato e non chiarificato.

AFFINAMENTO
20-24 mesi sur lies in bottiglia.

VITIGNO/I
80% Pinot Nero - 20% Chardonnay

ALLEVAMENTO
Guyot

ESPOSIZIONE
Varie

ALTITUDINE
350-650m

ETÁ MEDIA DEL VITIGNO
15-25

COMPOSIZIONE DEL TERRENO
Marnoso calcareo

EPOCA DI VENDEMMIA
Ultima decade di Agosto

ETTARI VITATI
6

RESA PER ETTARO
9000-10000 kg/ha

ENOLOGO/CONSULENTE
Famiglia Cane

FORMATI DISPONIBILI
1,5 L 75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA
12,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA
7 - 9°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE
8.000

QUANTITÁ PER CARTONE
6

CODICE SAP
J354