

RUBINA BRUT ROSE'



CARATTERISTICHE AGRONOMICHE

Varietà: Barbera

Esposizione: Ovest

Altimetria: 250/300 mt

Tipologia del suolo: Terreni calcareo argillosi

Densità degli impianti: 6000 viti/Ha

Sistema di allevamento: Guyot semplice

Resa per ettaro: 80 q.li

Epoca di vendemmia: Settembre

Età del vigneto: 9 / 30 anni



CARATTERISTICHE ENOLOGICHE

Tipologia: Spumante Brut Rosè

Bottiglie prodotte: 6.000

Vendemmia: Raccolta manuale con selezione dei grappoli

Temperatura di fermentazione: 17° C

Durata della fermentazione: 20 giorni

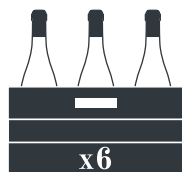
Affinamento: 6 mesi Sur Lies con batonnage in serbatoi di acciaio inox

Presatura di spuma: Metodo Charmat lungo

Gradazione alcolica: 12 % Vol.



mOnTe
delle vigne



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE



Visive: Colore rosa tenue con riflessi brillanti.



Gustative: Sensazione asciutta ed elegante, di grande equilibrio e morbidezza, con intensi aromi fruttati nel lungo finale.



Olfattive: Sentori di ribes intensi e fragranti.



Temperatura di servizio: 6-8° C.



Abbinamento: Vino da aperitivo strutturato, anche da tutto pasto. Ottimo con antipasti di salume e carni non troppo elaborate.