

Bio

RUBINA BRUT ROSÈ 2024



mOnte
delle vigne



CARATTERISTICHE AGRONOMICHE

Varietà: 100% 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: inizio Settembre

Età del vigneto: 12 anni



CARATTERISTICHE ENOLOGICHE

Denominazione: I.G.T. Emilia

Tipologia: Spumante Brut Rosè

Vendemmia: Raccolta manuale
con selezione dei grappoli

Temperatura di fermentazione: 17°C

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

Presatura di spuma: Metodo Charmat lungo

Gradazione alcolica: 12% Vol.



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE



Visive: Colore rosa
tenue con riflessi
brillanti.



**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.



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



Olfattive: Sentori di ribes
intensivi e fragranti.

Bio

RUBINA BRUT ROSÈ 2024



mOnte
delle vigne



AGRONOMIC CHARACTERISTICS

Grape variety: 100% Barbera

Exposure: West

Altitude: 250/300 mts

Soil type: Calcareous clay soils

Plants density: 6000 plants/Ha

Training system: Guyot

Yield of hectare: 80 ql.

Harvest time: early September

Average age of vines: 12 years



OENOLOGICAL CHARACTERISTICS

Classification: I.G.T. Emilia

Typology: Sparkling Brut Rosè

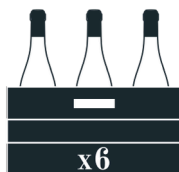
Harvesting: Hand-picked with selection of grapes

Fermentation temperature: 17° C

Aging: 6 months sur lie with bâtonnage in stainless steel tanks

Second fermentation: long charmat method

Alcohol content: 12% Vol.



ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS



Colour: Pale pink with bright reflections.



Palate: Dry and elegant, great balance and softness, with intense fruity aromas in the long finish.



Nose: Intense and fragrant with hints of currant.



Serving temperature: 6-8° C



Food pairing: It is a structured aperitif wine but also excellent throughout a meal. Excellent with cold cut appetizers and meats that are not too elaborated.