

Lo Special porta con sé la gioia e l'allegria della nostra famiglia, fresco e piacevole, vuole essere un Rosè icona come il nome che porta.

NOME DEL VINO: ***SPECIAL***

DENOMINAZIONE: ***SPUMANTE BRUT ROSE'***

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: ***2014***

TIPO DI UVAGGIO: ***LACRIMA 100%***

ESPOSIZIONE: ***SUD- EST***

ALTIMETRIA: ***180/220 m.s.l.m.***

TIPOLOGIA DEL TERRENO: ***MEDIO IMPASTO TENDENTE***

ALL'ARGILLOSO

SIST DENSITA' DI IMPIANTO : ***3500 CEPPI/Ha***

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: ***POTATURA RAMIFICATA GUYOT SEMPLICE***

ETA' MEDIA DELLE VITI: ***15 ANNI***

RESA DI UVA PER ETTARO: ***9000 Kg***

VENDEMMIA: ***RACCOLTA MANUALE ALL'INIZIO DI SETTEMBRE***

VINIFICAZIONE: ***PRESSATURA SOFFICE DELLE UVE***

FERMENTAZIONE: ***IN VASCHE DI ACCIAIO INOX A TEMPERATURA***

CONTROLLATA

DURATA DI FERMENTAZIONE: ***8 GIORNI***

FERMENTAZIONE MALO-LATTICA: ***NON SVOLTA***

TIPOLOGIA DI RIFERMENTAZIONE: ***CHARMAT LUNGO***

DURATA DI RIFERMENTAZIONE: ***9 MESI***

AFFINAMENTO: *IN BOTTIGLIA PER 3 MESI*