



MADONNA DEL LATTE

Azienda Vitivinicola

Rosario Brut



TIPOLOGIA	Spumante rosato Brut
ANNATA	2025
VITIGNI	Cabernet Franc
FORMA DI ALLEVAMENTO	Guyot
ETÀ VIGNETI	Piantati nel 2005
ALTITUDINE	450 m slm
ESPOSIZIONE	Sud, sud-est
CEPPI PER ETTARO	ca 6500
RESA PER CEPPO	ca 1 kg
TERRENI	Sabbiosi e tufacei di origine vulcanica con alta dotazione di potassio e magnesio
VENDEMMIA	Fine settembre. Manuale in cassette
ENOLOGO	Paolo Peira
VINIFICAZIONE	Diraspapigiatura delle uve, il mosto rimane sulle bucce per ca 8 ore a 4°C. Svinatura e pressatura in presse pneumatiche ad azione molto soffice, decantazione naturale intorno ai 10°C per 24 ore, sfecciatura e inoculo di lieviti selezionati. Fermentazione in tini inox termo-controllati a 17-18°C, affinamento su fecce fini in sospensione per 5 mesi. Inibizione della fermentazione malolattica con il freddo. Rifermentazione in autoclave fino a raggiungere una pressione di ca 5 bar e imbottigliamento.
GRADO ALCOLICO	12% vol.
ZUCCHERI RESIDUI	12 g/l
PRODUZIONE ANNUA	ca 6000 bottiglie
ESAME ORGANOLETTICO	Aspetto limpido e brillante. Colore cerasolo pallido. Perlage fine e persistente. Al naso delicati sentori di rosa e melograno, agrumi, in particolare pompelmo. Al palato si percepiscono un'ottima freschezza e vinosità. Buona la presenza acida e l'equilibrio gustativo.
ABBINAMENTI	Da bere come aperitivo, con antipasti a base di pesce e per allietare ogni momento della giornata.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	8-10°C

