

# Rosé Spumante Extra Dry



**VITIGNO:** pinot nero 100%

**ZONA DI PRODUZIONE:** Le uve Pinot Nero provengono dai vigneti di proprietà dell'Azienda.

**COLTIVAZIONE DEL VIGNETO:** il sistema di allevamento è il doppio capovolto, i vigneti sono posizionati su un suolo di tipo sedimentario ricco di sabbie ed argille calcaree.

**RESA DI UVA PER ETTARO:** 135 Quintali.

**VINIFICAZIONE:** pigiatura soffice dell'uva raccolta a mano e diraspata, breve macerazione sulle bucce. La fermentazione avviene in vasche d'acciaio termocondizionate ad una temperatura di 15 – 18°C.

**PRESA DI SPUMA:** la rifermentazione "metodo Charmat" avviene in autoclavi di acciaio a 15- 18°C per 8-10 giorni, in seguito la temperatura viene abbassata a -4°C fino all'imbottigliamento.

**CARATTERI ORGANOLETTICI:** colore rosa cerasuolo. Aromi di piccoli frutti a bacca rossa. Sapore equilibrato e morbido, fine perlage.

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** accompagna ricette a base di pesce e crostacei. Ottimo con delicati dessert.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 6° – 8° C

**CONSERVAZIONE:** si consiglia di conservare la bottiglia in posizione verticale, in un luogo fresco e con poca luminosità.

**ACIDITÀ:** 5,6 g/l

**ALCOOL:** 11 – 11,5% vol.

**ZUCCHERI:** 17 g/l

**PRESSIONE:** 4.6 – 5 atm

**CAPACITÀ:** 1,50 l - 0,75 l

[www.bognavini.it](http://www.bognavini.it)

