

Rosé Spumante Brut



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: 8 - 10 g/l

PRESSIONE: 4.6 – 5 atm

CAPACITÀ: 1,50 l - 0,75 l

www.bogonavini.it

