

Masselina

Romagna DOC Spumante Rosato 2019

Gradazione alcolica
12,50% vol

Vitigno
100% sangiovese

Superficie vigneti
3 ettari

Forma di allevamento
Cordone Speronato

Area di produzione
Castelbolognese, sottozona Serra

Terreno
Medio impasto, prevalentemente argilloso

Resa media per ettaro
80 q/ha

Vendemmia
Raccolta manuale in cassette,
intorno alla metà di settembre

Vinificazione
Metodo Charmat
Leggera macerazione sulle bucce,
pressatura soffice e fermentazione
a temperatura controllata

Affinamento
Sosta sui lieviti in autoclave
per circa 120 giorni.
Rifermentazione in autoclave
fino ad una sovrappressione di 5,0 bar

Note di degustazione
I profumi di piccoli frutti rossi si alternano
a fiori e agrumi caratterizzando questo
spumante brut rosato da uve sangiovese
in purezza.
Piacevolmente fresco e sapido al gusto
ha una gradevole aromaticità fruttata
che accompagna il perlage

Abbinamenti
A tutto pasto e come aperitivo,
ottimo con il pesce, è indicato anche
con carni e salumi grazie alla sua struttura
piena e freschezza

Formati
Bottiglie da 0,750 lt.



Ogni bottiglia è avvolta da una carta protettiva ANTI UV rossa
che garantisce la filtrazione dei raggi ultravioletti
a protezione del vino.



Emilia Romagna