

MAROTTI CAMPI



SCHEDA TECNICA

Denominazione: Spumante Rosato Brut - Metodo Charmat

Zona di produzione: Morro d'Alba (AN) - ITALY

Uve: Lacrima;

Tipologia di terreno: Misto tendente all'argilloso

Esposizione: Sud-Sud Est;

Altitudine: 180 mt. s.l.m.

Sistema di allevamento: Guyot;

Densità di impianto: 4.100 ceppi/ha

Vendemmia: primi di Settembre, a mano, in cassette

Vinificazione: in bianco dalle uve Lacrima

Presatura di spuma: In autoclave con metodo Charmat per preservare la freschezza dei caratteristici aromi floreali del vitigno

Affinamento: 6 mesi in bottiglia

SCHEDA ANALITICA

Alcol: 12% vol.; **Acidità totale:** 7 ; **Ph:** 3,20 **Zuccheri:** 10 g/l

NOTE ORGANOLETTICHE

Al colore petalo di rosa, brillante. La spuma è leggera con riflessi violacei, il perlage fine, di media intensità e buona persistenza. Profumi di viola, rose selvatiche, mela golden e note di salvia. Al palato secco, armonico e fresco, con descrittori di ribes e mandorle dolci. Servire a 12°C come aperitivo, con fritti, crostacei e arrostiti di pesce o antipasti.