

ITALIA - VENETO

MONTE DEI ROARI

STEFANO E ALESSIA BERTAIOLA

VALEGGIO SUL MINCIO

● "ROSSANEL" ROSATO FRIZZANTE

Medium

TERROIR, LAVORO NEL VIGNETO E VENDEMMIA

Suolo: Morenico, ricco di scheletro, calcareo

Vitigno: Rossanella

Estensione del vigneto: 2.0 ha. Lavorato in biodinamica.

Tipo d'impianto: Archetto Veronese

Densità media ceppi per ha: 4500

Età media del vigneto: 25 anni

Produzione media per ettaro: 45.0 hl

Vendemmia: Manuale

IN CANTINA

Vinificazione: Diraspatura senza incisione dell'acino, macerazione per una notte e pressatura soffice. Fermentazione spontanea tramite pied de cuve in anfora e vasche di cemento. Rifermentazione in bottiglia tramite aggiunta di mosto fresco di uve appassite.

Solforosa totale (SO₂): mg/l

Bottiglie prodotte: ca. 3000

CARATTERISTICHE

Vino frizzante dal colore bronzaceo, dal naso fruttato, floreale e vegetale e dalla bocca fresca e sapida.

ABBINAMENTI

Aperitivo, tutto pasto per la tavola di ogni giorno.