



**NOME COMMERCIALE**

**CARVINEA METODO CLASSICO BRUT ROSÈ**

**DENOMINAZIONE**

**SPUMANTE BRUT ROSÈ**

**DATI COLTURALI**

UVE: 100% AGLIANICO

ZONA DI PRODUZIONE: ALTO SALENTO A 70 METRI SUL LIVELLO DEL MARE

TIPOLOGIA TERRENO: TUFACEO-CALCAREO

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: CORDONE SPERONATO

DENSITÀ DEI CEPPI: 4500 PIANTE/HA

PRODUZIONE PER ETTARO: 60 QUINTALI

RESA UVA IN VINO: 50%

EPOCA DI VENDEMMIA: TERZA DECADE DI AGOSTO

**VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO**

RACCOLTA: MANUALE IN CASSETTE

MACERAZIONE CON LE BUCCE: A FREDDO PREFERMENTATIVA DEL VINO BASE DI 6 ORE

VINIFICAZIONE: PRESSATURA SOFFICE DELLE UVE DEL VINO BASE CHE POI RIFERMENTA IN BOTTIGLIA PER CIRCA DUE MESI

AFFINAMENTO: 42 MESI SUI LIEVITI PRIMA DELLA SBOCCATURA

**DATI ANALITICI ALLA SBOCCATURA**

ALCOOL SVOLTO: 12,3% VOL.

PH: 3,26

ACIDITÀ TOTALE: 6,3 G/L

RESIDUO ZUCCHERINO 5,5 G/L

ESTRATTO SECCO NETTO: 24 G/L

