

MIDA SPUMANTE ROSATO



- **DENOMINAZIONE:** vino spumante metodo classico millesimato , pas dosè
- **PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE:** 2015
- **DIMENSIONE VIGNETO:** 0,5 ha
- **CARATTERISTICHE TERRENO:** ARGILLOSO,SABBIOSO,LIMOSO
- **ALTITUDINE:** 250 m. slm
- **SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** cordone speronato
- **DENSITA' CEPI/ETTARO:** 3600
- **RESA/ETTARO:** 60 quintali
- **VITIGNO:** Montepulciano
- **ETA' MEDIA VIGNETI:** 30 anni
- **PRODUZIONE BOTTIGLIE:** 2000/ANNO
- **VENDEMMIA:** META' SETTEMBRE
- **MODALITA' DI RACCOLTA:** manuale
- **FERMENTAZIONE E AFFINAMENTO IN ACCIAIO**
- **SPUMANTIZZAZIONE:** nella primavera successiva si aggiungono zuccheri e si mette in bottiglia il vino della stessa annata così acquisisce la menzione di millesimato.
- **SBOCCATURA:** dopo l' affinamento sui lieviti in bottiglia in maniera orizzontale per 24 mesi, lo spumante viene posizionato sulle pupitre per poi essere sboccato. Lo spumante non viene addizionato di liquore di spedizione per questo è pas dosè
- **RIPOSA IN BOTTIGLIA PER ALTRI 60 GIORNI**