

FERRARETTI

CANTINA

LAMBRUSCO DELL'EMILIA ROSÈ SPUMANTE METODO CLASSICO 60 MESI

Uva Biologica	Lambrusco Grasparossa di Castelvetro 100%
Vendemmia	2018
Tipologia	Rosato Spumante Metodo Classico
Vigneti	Estensione: 0,50Ha; 3000ceppi/Ha produzione: 70q/Ha; resa 50%
Area di Produzione	Casale California (MO)
Sistema di allevamento	Controspalliera
Bottiglie prodotte	4000
Vinificazione	Raccolta manuale delle migliori uve, cernita ed entrata diretta nella pressa soffice, ove viene prelevato solo il miglior mosto di sgrondo, spostato in vasche di acciaio inizia la sua fermentazione a temperatura controllata per 14-15 giorni dopodiché viene pulito dalle impurità più grossolane ed inizia il suo affinamento per sei mesi sulle proprie fecce nobili. Tiraggio nella primavera successiva alla vendemmia con aggiunta di solo mosto delle proprie uve, conservato appositamente a freddo, per esaltarne al massimo la tipicità. Sboccatura manuale dopo minimo 60 mesi sui propri lieviti.
Note di degustazione	Perlage finissimo e persistente, colore rosato, aromi di fiori bianchi e frutta gialla. Al palato armonioso, spicca la freschezza data dall'acidità sostenuta e una mineralità caratteristica.
Temperatura di servizio	+7/10 °C
Abbinamenti	Ottimo come aperitivo, trova la sua esaltazione con fritti e piatti della tradizione emiliana..
Gradazione Alcolica	12,5



FERRARETTI

CANTINA