

Ricardo Brut

Vino Spumante di Qualità

Rosè



Caratteristiche organolettiche: colore paglierino tendente alla buccia di cipolla con tenui riflessi rosati, speziatura ed acidità tipiche del vitigno Vespolina con cui è prodotto. In bocca è armonico, sapido e minerale.

Vitigno: Vespolina 100%.

Vigneto: 4.700 mq. piantati nel 2001 con una densità di 5.000 piante/ha. Esposizione Sud, altitudine 300 mt. s.l.m. Terreno sciolto sabbioso.

Potatura: Guyot con una potatura a 6 gemme per pianta ed un carico di 30.000 gemme/ha.

Resa: per la vendemmia 2012 la resa per ettaro è stata di 75 q.li, quella uva-vino del 58%.

Vinificazione: pressatura soffice in pneumopressa, fermentazione in serbatoi di acciaio inossidabile a temperatura costante e controllata di 13°.

Affinamento: sette mesi in acciaio sulle fecce fini con batonnage giornaliero.

Presa di Spuma: 16 aprile 2013

Affinamento sui lieviti: 18 mesi

Dati analitici:

Titolo alcolometrico volumico effettivo 10,92%v.

Zuccheri totali 8,9 g/l.

Acidità totale di 8 g/l.

Anidride solforosa totale di 20 mg/l.

Estratto secco 22,90 g/l.

Produzione: n. 468 bottiglie da 750 ml.

Temperatura di servizio: 8°

Potenziale di invecchiamento: 5 anni.

Lotto n. 13/25S



di Da Pos Daniela
Via Ronchetto, 5 - 28047 Oleggio (NO) - Tel. 335.6350692
www.cascinazoina.it e-mail: info@cascinazoina.it