



Azienda Agricola
RICCHI



Spumante Rosè Rosa Linda

Spumante Metodo Classico

Enologo: Dott. Alberto Musatti

SCHEDA TECNICA

Ubicazione azienda:	Loc. Festoni - Monzambano (MN)
Altitudine:	da 30 a 220 m s.l.m.
Esposizione:	Nord - Ovest
Composizione del terreno:	di tipo morenico, di origine glaciale, argilloso-calcareo
Vitigni:	chardonnay - Sangiovese - Malvasia - Pinot Nero
Sistema di allevamento:	Guyot - Casarsa
Densità:	3500-4000 Ceppi/ha
Vendemmia:	scrupolosa selezione delle uve e raccolta a giusta maturazione.
Vinificazione:	Prodotti con metodo classico con rifermentazione naturale in bottiglia per 6 mesi.
Affinamento:	riposa per qualche mese in bottiglia prima di essere commercializzato.
Produzione annua:	5.000 bott.
Formati:	750 ml
Tipologia di bottiglia:	champagnotta vetro bianco satinato del peso di 1650 g Bott. per cartone: 6
Titolo alcolometrico:	12,50%
Acidità totale:	5,9
pH:	3,02
Residuo zuccherino:	10 mg/l
Modalità di servizio:	servire a 6° - 8° C
Abbinamenti:	piacevole come aperitivo, può accompagnare salumi, delizioso con pietanze a base di crostacei

APPUNTI DI DEGUSTAZIONE:

Perlage:	Fine e persistente
Colore:	rosa cipria con sfumature più intense
Naso:	note delicate di ribes, fragoline di bosco e rosa canina
Palato:	fine, estremamente fresco con sottile sapidità finale.