

# ALBA ROSA

## VINO SPUMANTE



**NOME** Vino Spumante Alba Rosa

**TIPO** Brut Rosè

**UVE** Varietale autoctono, Pinot Nero

**NUMERO MEDIO DI BOTTIGLIE PRODOTTE** 9.000

**COMUNE DI PRODUZIONE** Villamagna (Ch), Contrada San Severino

**RESA PER ETTARO** 110 q.li

**TIPO DI TERRENO** Medio-impasto

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO** Casarsa

**DENSITÀ DELL'IMPIANTO** 3000 piante per ettaro

**VINIFICAZIONE** Macerazione delle uve in pressa e decantazione statica del mosto dopo pressatura soffice, fermentazione termo controllata. Rifermentazione in autoclave fino a raggiungere 5 atmosfere.

**EPOCA DI IMBOTTIGLIAMENTO** Gennaio

**CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO** Da apprezzarsi giovane

**GRADAZIONE ALCOLICA** 12,5%vol.

**COLORE** Rosa intenso e brillante, spuma vivace

**BOUQUET** Intenso

**SAPORE** Note di frutta (ribes e fragola), acido, fresco, sapido, equilibrato

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** 8/10°C

**ABBINAMENTI** Ottimo come aperitivo, pesce alla griglia, pollame, pizza

**NAME** Vino Spumante Alba Rosa

**TYPE** Sparkling rosè brut

**GRAPE VARIETY** Autochthonous variety, Pinot Noir

**AVERAGE ANNUAL PRODUCTION** 9.000

**LOCATION** Villamagna (Ch), Contrada San Severino

**YIELD PER HECTARE** 11 tons

**SOIL** Clay calcareus

**TRAINING & PRUNING METHODS** Rows

**VINE DENSITY** 3000 plants per hectare

**FERMENTATION** Maceration inside the press and static decanting of the must and soft pressing, controller temperature fermentation and ageing in stainless steel vats. Ri-fermentation in autoclave up to 5 atmospheres

**BOTTLING PERIOD** January

**AGEING BEFORE BOTTLING** To be drunk young

**ALCOHOLIC STRENGTH** 12,5% alcohol (by volume)

**COLOUR** Deep pink, bright, lively mousse

**BOUQUET** Intense fragrance

**FLAVOUR** Notes of fruit (black currant and strawberry), sour, fresh, tasty, balanced

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** Best served at a temperature of 8/10°C

**SERVING SUGGESTIONS** Excellent as an aperitif, grilled fish, poultry, pizza

