

ROSA X EMY

AZ. AGRICOLA "MATTARELLI"



UVE: Fortana 100%

PROVENIENZA: Bosco
Eliceo

TIPOLOGIA AREA: Terreno
pianeggiante a

forte consistenza sabbiosa,
vicino al mare

VENDEMMIA: manuale, in
cassetta

RESA MEDIA Ha: 70 q.li

VINIFICAZIONE:
Pressatura soffice delle uve
intere, con immediata
separazione del mosto dalle
bucce.

PERMANENZA SUI LIEVITI: Fermentazione a temperatura controllata con utilizzo di lieviti selezionati.

Spumantizzazione con metodo Charmat lungo per circa 12 mesi, direttamente da mosto.

GRADAZIONE ALCOLICA: 11,60%

RESIDUO ZUCCHERINO: 12 g/l

SCHEDA SENSORIALE: Il vino si propone all'esame visivo con un color cipria, una spuma cremosa e intensa ed un perlage fitto e persistente; all'esame olfattivo offre note di fragole di bosco, frutta matura a pasta gialla e purea di mele e pere, con un finale di fiori gialli e camomilla. In bocca risulta ampio, caldo con un equilibrio gustativo che si sorregge tra una buona acidità e una leggera fibra tannica; il finale ricorda percezioni molto piacevoli di fragole.