

MAERION ROSE

SPUMANTE BRUT



SANT'ELENA

ALVISOPOLI

Varietà Uve

100% Pinot Nero, Cloni
777,375,521,927 moltiplicatida
Pepiniere Guillame (Francia).

Sistema di allevamento

Sylvoz, con sesto d'impianto
2.50*0.90; impianto di
irrigazione con ala gocciolante
interrata, confusione sessuale
(metodo ecosostenibile per
il controllo delle tignole),
vigneto certificato SQNPI.

Presa di spuma

In autoclave (metodo
charmat) con almeno 6 mesi
diaffinamento sui lieviti.

Prima fermentazione

In serbatoi di acciaio a
temperature controllata con
lieviti selezionati.

Origine Uve

Franzona, isola di 1000
ettari a ridosso di Concordia
Sagittaria. Terreni di medio
impasto che hanno sfamato
la repubblica di Venezia
per secoli.

Vinificazione

Pressatura soffice con
presse LASI, frazionamento
del mosto fino a 0.7 bar,
decantazione statica.

Epoca vendemmiale

Fine agosto, di notte, quando
la temperatura dell'uva
non supera i 20°C.

Affinamento

In serbatoi di acciaio
dai 60 ai 90 giorni.

Varietà Uve

Alcool

100% Pinot Nero

Zuccheri

12,00%

Acidità

6-7 g/l

Colore

6,50 - 6,70 g/l

Perlage

Rosa tenue

Spuma

Fine e persistente

Temperatura di servizio

Ricca e setosa

Formato

5/7° C

750 ml

