

## *ROSA DI ARCETO*

<b>Tipologia</b>	Vino rosa Spumante Rosa Brut ( Charmat lungo )
<b>Etichetta</b>	<b>Rosa di arceto</b>
<b>Denominazione</b>	<b>Spumante rosa brut di qualità</b>
<b>Zona Di Produzione</b>	Zona collinare compresa tra il territorio di Scandiano , Casalgrande e Albinea
<b>Terreni</b>	terreno di medio impasto tendente allo sciolto
<b>Forma di allevamento</b>	Spalliera
<b>Uvaggio</b>	Grasparossa 100%
<b>Raccolta</b>	seconda metà di settembre
<b>Resa</b>	120 Q.li / Ha
<b>Vinificazione</b>	Diraspapigiatura e pressatura soffice Vinificazione in rosa) Ne segue la fermentazione a bassa temperatura in vasi di acciaio. Presatura di spuma con metodo charmat per conservare al meglio l'armonia dei suoi aromi
<b>Bottiglie Prodotte</b>	6.000
<b>Aspetti Organolettici</b>	<b>Colore</b> Rosa tenue <b>Naso:</b> fragrante,con delicati sentori floreali <b>Palato</b> secco , sapido
<b>Abbinamenti</b>	Ottimo come aperitivo,bene si accompagna co antipasti delicati
<b>Dati analitici</b>	Grado alcolico 12% Acidità totale 7 gr/l Estratto secco 22 Temperatura di S <sub>c</sub> 8°