MONTESPADA SARDEGNA

LUNA SMERALDA ROSÈ – GRAN CUVEE

Da Uve Rosse Vinificate in Bianco



Classificazione:
SPUMANTE EXTRA DRY ROSÈ

Descrizione:
Questo vino ha un colore Rosa tenue cristallino, dal profumo sapido ed accattivante tipico del Vino Rose con note eleganti e sontuose tipiche della Corvina in Purezza, un corpo ed una struttura elegante e delicate, una una tannicita levigata e gradevole tipica dei grandi rose.

Vinificazione:
Le uve vengono raccolte la fine di settembre a maturazione iniziata , per ottenere il meglio dalla bacca con tutta l acidita che richiede lo spumante.
Vinificato in acciaio in Bianco a temperatura controllata con l utilizzo di particolari lieviti estrattori ed aromatici in grado di esaltare le peculiarita' del Rose. L'immediata pulizia del mosto dalle fecce prima della fermentazione , garantisce la resa della massima eleganza ed aromaticita

Area di produzione:
Le uve vengono selezionate dai nostri vigneti nel nord Sardegna

Terreno:
Da disfacimento granitico con PH Acido

Formato disponibile:
Bottiglie da 0,75 scatole da 6 Bottiglie Bacco Bianca Pesante da 550 grammi le bottiglie poste in Verticale nelle scatole . Tappo Raso naturale .



Terreno

ALCOHOL	11,0% vol.	NET CONTENTS	750 ml
ACIDITY	6,1 g/l	HARVEST	MANUAL
AR SUGAR	18 g/l	GRAPE YIELD	100 q.li Ha
TEMP. Service	7/9 C.°	ALTITUDE	120 mt. s.l.m
GRAPES	100% Uve rosse		

*Le caratteristiche tecniche possono cambiare senza preavviso e sono puramente indicative