

LE OPERE

RAMANTE

**SPUMANTE BRUT ROSE' MILLESIMATO
METODO CHARMAT**

IN VIGNA

VITIGNO: 80% Sangiovese, 20% ciliegiolo

VIGNETO: Vari appezzamenti aziendali

SUOLO: Da medio impasto ad argilloso

ALTITUDINE: 100-140 m s.l.m.

ESPOSIZIONE DEI FILARI: Sud - est, ovest

FORMA DI ALLEVAMENTO: Cordone speronato

ETA' MEDIA DELLE VITI: 5-20 anni

DENSITA' D'IMPIANTO (ceppi/ha): Da 3000 a 5000

PRODUZIONE PER CEPPPO (kg/pianta): 2

PRODUZIONE PER ETTARO (q/ha): 60-100

TRATTAMENTI: Zolfo, rame e preparati naturali

FERTILIZZANTI: compost e sovescio di erbe spontanee

PERIODO VENDEMMIA: fine agosto

MODALITA' DI VENDEMMIA: A mano

IN CANTINA

MODALITA' DI PIGIATURA: Diraspapigiatura

MODALITA' DI PRESSATURA: Pressa soffice pneumatica

VINIFICAZIONE: in tini di acciaio termocondizionati

TEMPI DI MACERAZIONE: nessuno

UTILIZZO LIEVITI SELEZIONATI: Si

FILTRAZIONE: Si

AFFINAMENTO: Acciaio

RESA UVA/VINO (%): 65

NUMERO BOTTIGLIA PRODOTTE: 16.000

DATI ANALITICI

TITOLO ALCOLOMETRICO: 11,50 % vol

FORMATO BOTTIGLIA: 0,75 L - 1,5 L MAGNUM



AZIENDA
BIOLOGICA

