

CANTINA COLONNELLA

www.cantinacolonnella.it



LE RUE ROSÉ

Vino rosato spumante ottenuto con metodo Charmat. Dal colore rosato tenue e dal perlage fine e persistente, all'olfatto si presenta gradevolmente fruttato, con sentore di fragolina di bosco. Al palato è fresco, delicato e armonico.

Abbinamenti Perfetto come aperitivo accattivante, sa accompagnare con stile sia pietanze a base di pesce, che affettati e formaggi freschi. Temperatura di servizio: 8°C

Vitigno Montepulciano 100%

Esposizione Sud, Sud-Ovest

Ceppi per ettaro 3000

Sistema di allevamento Cordone speronato

Terreno Medio impasto

Vendemmia Manuale

Periodo vendemmiale Settembre

Resa per ettaro 120 Q.li

Resa per pianta 4 Kg

Vino prodotto per ettaro 84 Hl

Fermentazione In vasche di cemento a temperatura controllata

Maturazione 4 mesi in vasche di cemento

Affinamento 2 mesi in bottiglia

Seconda fermentazione In autoclave per almeno 120 giorni