

# MAROTTI CAMPI



## SPUMANTE ROSATO BRUT METODO CHARMAT



### SCHEMA TECNICA

**Denominazione:** Spumante Rosato Brut - Metodo Charmat

**Zona di produzione:** Morro d'Alba (AN) - ITALY

**Uve:** Lacrima;

**Tipologia di terreno:** Misto tendente all'argilloso

**Esposizione:** Sud-Sud Est;

**Altitudine:** 180 mt. s.l.m.

**Sistema di allevamento:** Guyot;

**Densità di impianto:** 4.100 ceppi/ha

**Vendemmia:** primi di Settembre, a mano, in cassette

**Vinificazione:** in bianco dalle uve Lacrima

**Presatura di spuma:** In autoclave con metodo Charmat per preservare la freschezza dei caratteristici aromi floreali del vitigno

**Affinamento:** 6 mesi in bottiglia

### SCHEMA ANALITICA

**Alcol:** 12% vol.; **Acidità totale:** 7 ; **Ph:** 3,20 **Zuccheri:** 10 g/l

### NOTE ORGANOLETTICHE

Al colore petalo di rosa, brillante. La spuma è leggera con riflessi violacei, il perlage fine, di media intensità e buona persistenza. Profumi di viola, rose selvatiche, mela golden e note di salvia. Al palato secco, armonico e fresco, con descrittori di ribes e mandorle dolci. Servire a 12°C come aperitivo, con fritti, crostacei e arrosti di pesce o antipasti.