

ALE

Nome: Ale

Denominazione: *Vino Spumante Brut Rosè*

Uve: *Lacrima di Morro d'Alba 60%, Sangiovese 40%*

DEGUSTAZIONE

Perlage: fine e persistente

Colore: rosa tenue

Profumo: fresco, fruttato e floreale. Note di rosa e viola ne arricchiscono la persistenza

Sapore: asciutto, sapido e fresco

Abbinamenti: ottimo come aperitivo, si accompagna con antipasti marinati e cucina fusion

Temperatura di servizio: 6°/8° C

REGIONE E CLIMA

Luogo della vinificazione: cantina di proprietà, sulle colline dei Castelli di Jesi (San Paolo di Jesi), nelle Marche. La spumantizzazione avviene in azienda specializzata

Superficie del vigneto: 2.00 Ha

Altitudine: 250 metri sul livello del mare

Esposizione: Nord-Est

Tipo di terreno: argilloso di medio impasto

Cepi per ha: 6000

Sistema di allevamento: cordone speronato

Anno di piantagione: 2000

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Rese per Ha: 90 Q.li circa

Epoca della vendemmia: prima decade di settembre

Vendemmia: manuale, in cassette

Pressatura: soffice

Fermentazione: acciaio

Temperatura di fermentazione: controllata a 14°C

Tempo di fermentazione: circa quattro settimane

Malolattica: no

Affinamento: in acciaio per 3 mesi

Affinamento in bottiglia: 1 mese

Grado alcolico: 12.00% Vol. c.a

Vinificazione: spillatura del primo mosto fiore dopo un leggero contatto con le bucce, fermentazione in serbatoi termo condizionati per circa 4 settimane ad una temperatura di circa 14°C, dopo la chiarifica viene inviato alla spumantizzazione con rifermentazione in autoclave per circa 4 mesi (Metodo Martinotti)

