

ALE

Vino Spumante Brut Rosè

Lacrima di Morro d'Alba 60%,
Sangiovese 40%

Ale è il diminutivo con cui siamo soliti chiamare in famiglia la primogenita dei tre figli, **Alessandra, da sempre amante delle bollicine.**

Frutto di una cuvée dei **migliori grappoli di Lacrima di Morro d'Alba e Sangiovese**, raccolti precocemente con importanti acidità.

Le uve raccolte vengono **vinificate in acciaio e rifermentate in autoclave a bassa temperatura per un periodo di 5/6 mesi**, secondo le regole del **Metodo Charmat (o Metodo Martinotti).**

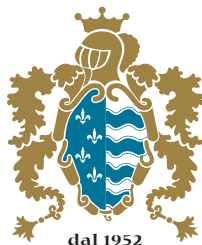
Freschezza, delicatezza e piacevolezza sono le caratteristiche principali di questo vino spumante.



VIGNAMATO

Az. Agricola Vignamato Via Battinebbia, 4 • 60038 San Paolo di Jesi (AN)

Phone +39 0731 77.91.97 | Mob. +39 347 30.90.804 | info@vignamato.com | www.vignamato.com



dal 1952



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 DI PRODUZIONE

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

CEPPI PER HA

6.000

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 buccie; 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)

VIGNAMATO

Az. Agricola Vignamato Via Battinebbia, 4 • 60038 San Paolo di Jesi (AN)

Phone +39 0731 77.91.97 | Mob. +39 347 30.90.804 | info@vignamato.com | www.vignamato.com