



Azienda Agricola Malvicini



iROSE

ABBINAMENTI

Particolarmente indicato per l'aperitivo, si accompagna anche con antipasti e piatti a base di pesce

TEMPERATURADI SERVIZIO

8° C

DATI COMMERCIALI

Denominazione: Rosè Spumante Secco

Colore: Rosa brillante

Profumo: Spiccato sentore di pompelmo rosa

Sapore: Perlage fine e persistente, con sensazioni fruttate

DATI AGRONOMICI

Vitigni utilizzati: 80% Pinot Nero, 20% altre uve

Zona ubicazione vigneti: Ziano Piacentino (PC)

Altitudine: 150 s.l.m.

Tipo di suolo: Argilloso, sassoso

Orientamento ed esposizione viti: Sud

Sistema di allevamento: Casarsa

Ceppi/ha: 3000

Resa uva q.li/ha: 100

Epoca vendemmia: Fine agosto

DATI ENOLOGICI

Pressatura: Molto soffice

Prima fermentazione: Con lieviti selezionati per 8/12 giorni

Temperatura di vinificazione: 16-17° C

Tecnica di spumantizzazione: Fermentazione in autoclave metodo Charmat, con aggiunta di lieviti selezionati

Fermentazione Malolattica: No

Durata maturazione in bottiglia: 180 giorni prima della commercializzazione

Vita media del vino: 2/3 anni

DATI ANALITICI

Resa di uva in vino (%): 70

Acidità totale (gr/lt): 6,20

Ph: 3,30

Alcol: 11,50% vol

la tradizione, in un bicchiere.



Azienda Agricola Malvicini

Viale del Mille, 37
29010, Ziano Piacentino (PC)
C.F. e P.IVA: 00375180338

0523 863228

335 5889243

info@vinimalvicini.com
www.vinimalvicini.com