



OSSO

VINO SPUMANTE
ROSATO EXTRA BRUT
ancestrale



Uve	Montepulciano, Sangiovese
Zona di produzione	Montalto Marche
Altitudine	349 mt. s.l.m.
Tipologia del terreno	Medio impasto tendente all'argilloso
Sistema di allevamento	Guyot
Densità dell'impianto	3000 piante per ettaro
Vendemmia	Manuale, ultima decade di settembre
Vinificazione	Macerazione pre fermentativa di 24 ore seguita da classica vinificazione in bianco. Blocco della fermentazione a 2°Babo grazie all'impiego del freddo, travaso e imbottigliamento per la successiva presa di spuma.
Grado alcolico	12% vol
Temperatura di servizio	6° - 8°C
Bottiglie per cartone	6

Delicate nuance rosate e tenaci bollicine.
Profumo di viola, garofano e mandorla. Il sorso giovane, tumultuoso,
con leggera nota vegetale esaltato dalla presenza dei lieviti in sospensione.
Da provare come aperitivo.


Gobbi & Mannocchi
Azienda Agricola

AZIENDA AGRICOLA GOBBI&MANNOCCHI - Porchia di Montalto delle Marche (AP) - ITALIA

WWW.GOBBIEMANNOCCHI.IT