

Impeto

SCHEMA TECNICA

Denominazione

Vino frizzante rosato

Vitigno

30% Barbera e 70% Bonarda

Terreno

Argilloso, calcareo

Esposizione

Collinare, con esposizione ad Ovest

Gradazione

Variabile tra i 12° e i 13°

Formato bottiglia

0.75 l

Resa uva

70-80 Q.li/Ha

Residuo zuccherino

< 4 g/l

Temperatura di servizio

Tra i 8° e i 10° C

Sesto di impianto

3500 piante/Ha

Gestione della vite

Guyot semplice

Metodi di difesa della vite

Sistema Qualità Nazionale Produzione Integrata

Tecnologia di produzione

Raccolta a mano delle uve, pigiadiraspatura e pressatura soffice. Decantazione statica. Fermentazione e affinamento in acciaio temperatura di 18° C. Naturale rifermentazione in bottiglia. Pressione afrometrica a 20°C di 2 bar

ANALISI SENSORIALE

Colore

Rosa

Sapore

Secco, pulito e morbido

Profumo

Distinto, floreale

Abbinamenti

Con affettati piacentini. Nella stagione calda può essere servito come vino a tutto pasto. Ottimo anche con piatti a base di pesce



Civardi Oreste e Daniele