



LE BOLLICINE

ROSANETI

SPUMANTE BRUT ROSATO
METODO CLASSICO

Area di produzione

Rocca di Neto/Casabona

Uve

Gaglioppo

Tipologia del terreno

Argilloso, calcareo

Sistema di allevamento e densità d'impianto

Cordone speronato, 5000 piante ad ettaro

Resa per ettaro

80 quintali - 52 ettolitri

Epoca di vendemmia

Seconda decade di settembre

Vinificazione

In acciaio, con pressatura soffice delle uve a grappolo intero. Rifermentazione con metodo classico

Affinamento

In acciaio, tiraggio nel mese di aprile con permanenza sui lieviti per 24 mesi

Il carattere e la forza
delle bollicine di Calabria
