



Nosense

CALABRIA
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA
ROSATO
VINO FRIZZANTE (METODO ANCESTRALE)

VIGNETO

Limbadi (loc. S. Andrea) 250 mt s.l.m.

COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Sabbio - Limoso

SUPERFICIE COLTIVATA

9,00.00 Ha

ANNO D'IMPIANTO

2009 (S. Andrea)

SESTO D'IMPIANTO

2.50 mt x 0.80 m.

PIANTE/HA

5000

ESPOSIZIONE

Direzione filari Est-Ovest (S. Andrea)

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot mono-laterale (4-5 gemme per tralcio, con contenimento della produzione)

GESTIONE DELLA VEGETAZIONE

potatura verde

VITIGNO

Magliocco Canino 100%

PORTAINNESTO

Paulsen 1103

RESA/HA

9000 kg

VENDEMMIA

Raccolta manuale

VINIFICAZIONE

Pressatura senza diraspatura delle uve, in modo da evitare l'estrazione di colori e tannini. Il mosto parzialmente fermentato a 16 gradi viene bloccato "raffreddandolo" in maniera da produrre un residuo zuccherino che darà luogo ad una seconda fermentazione in bottiglia.

Maturazione in acciaio

Affinamento in bottiglia per 3 mesi

BOTTIGLIE PRODOTTE

3.300

GRADAZIONE ALCOLICA

10 % vol

ACIDITÀ TOTALE

7,5 g/l