


REALE[®]
BOSELLI DAL 1442



MORENA

Spumante Rosé

Ubicazione azienda: Località Reale di Volta Mantovana

Zona produzione: Colli Mantovani Alto Mincio

Altitudine: 80 m. s.l.m.

Esposizione: nord-est

Terreno: tipo Morenico di medio impasto, calcareo, molto drenante

Uve: 100% Pinot Nero

Numero ceppi ettaro: 5000

Produzione per vigna: 2,5 kg

Sistema di allevamento: guyot

Potatura: manuale

Vendemmia: meccanica fine agosto inizio settembre

Vinificazione: in rosato con crio-macerazione delle uve per 24 ore a temperatura controllata di 4 gradi con rimontaggio del mosto sulle bucce per estrarre la colorazione rosa tenue, successiva separazione delle bucce dal mosto in assenza di aria e fermentazione controllata a 18 gradi in serbatoi di acciaio inox.

Affinamento sulle fecce fini fino al tiraggio.

Successiva fermentazione in bottiglia (metodo classico) per 12 mesi.

Maturazione e affinamento: 12 mesi in bottiglia e 2 mesi dopo la sboccatura.

Grado alcolico: 12,50% vol.

Acidità totale: 7,10 g/litro

Ph: 3,10

Zuccheri: 3,20 g/litro

Longevità: 18 mesi

Temperatura di servizio: 4 gradi

Caratteristiche e abbinamento: piacevole dal profumo delicato, gradevole, sapore asciutto, armonico, leggermente amarognolo, caratteristico.

Indicato per antipasti e risotti delicati, esalta secondi piatti a base di carni bianche e pesci di lago.

Bottiglia: bottiglia spumante classica pesante

Formato: 750 ml.

Tappo: sughero qualità super extra

Cartone: 6 bottiglie stese

Società Agricola Reale S.S. di Boselli

Strada Volta – Monzambano 34 | 46049 Volta Mantovana MN | T. +39 0376 83409 | F. 0376 802603 | E. info@cantinareale.it
www.cantinareale.it