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 agosto

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 24 mesi.

Maturazione e affinamento: 24 mesi in bottiglia e 2 mesi dopo la sboccatura.

Grado alcolico: 12,50% vol.
Acidità totale: 6,90 g/litro
Ph: 3,10
Zuccheri: 8 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