

LE BOLLE DI ARIEL

ROSE' PAS DOSE'

DENOMINAZIONE: VINO SPUMANTE DI QUALITA'

VARIETA' UVA: 100 % BARBERA

VINIFICAZIONE:

Raccolta delle uve esclusivamente a mano in piccole cassette. Pressatura soffice delle uve intere e travaso in vasca di acciaio dove avviene la PRIMA fermentazione a temperatura controllata. Segue affinamento in acciaio e barrique usate fino a primavera quando viene poi imbottigliato (TIRAGGIO) La SECONDA fermentazione in bottiglia crea la naturale spuma. Segue poi un affinamento in bottiglia sui lieviti minimo da 2 ai 3 anni, successivamente DEGORGIAZIONE e colmataura solo con lo stesso vino senza nessuna aggiunta (PAS DOSE').

AFFINAMENTO: 24-30 mesi in bottiglia sui lieviti

DOSAGGIO: Zero

ETA' MEDIA VIGNETO: 40 anni

ESPOSIZIONE: NORD-EST

ALTITUDINE: 420 m slm

COMUNE: CASTEL BOGLIONE

