



SCHEDA TECNICA

Vino Spumante Rosato Brut BOLLAROSA

Il vigneto : proprio di	Il nostro spumante rosato nasce dal vigneto di Lacrima che si trova fronte alla cantina di Montignano della superficie di ettari 2,50 dedicato appositamente alla produzione dei nostri vini rosati .
Vendemmia : dall'inizio di maturazione e	Si effettuano due vendemmie in successione , nel periodo che va settembre in poi , con selezione dei grappoli in base al grado di raccolta in cassetta delle uve .
Vinificazione : in	il mosto , nella versione spumante non rimane a contatto con le vinacce macerazione , ma deriva esclusivamente dalla soffice pressatura diretta . La versione “ferma” di questo vino è il nostro ANIMA ROSA , prodotto venduto per intero sul mercato francese . Dalla pressatura soffice delle uve Lacrima si ottiene il solo “ mosto fiore “ che viene immediatamente avviato alla fermentazione a temperatura controllata in serbatoi in acciaio , con breve permanenza finale sulle fecce fini .
Presa di spuma : presa	Utilizziamo il metodo Charmat lungo o Martinotti con permanenza in di spuma per mesi 4 .
Uvaggio :	100% Lacrima di Morro d'Alba .
Dati analitici :	gradazione 12,00 % , acidità totale 6,2 gr./l. , ph. 3,31 ;
Bottiglie prodotte :	complessivamente n. 4.000