



LUIGI GIUSTI

BOLLAROSA

SPUMANTE METODO MARTINOTTI



VIGNETI

Zona di produzione: Senigallia (AN) fraz. Montignano

Tipologia del terreno: Medio impasto

Esposizione: Nord-Est

Altitudine: 60 m.s.l.m.

Uvaggio: Lacrima in purezza

Sistema di allevamento: Guyot ramificato

Superficie: 2,5 ha

Densità di impianto: 4000 ceppi/ha

Età media delle viti: 8 anni

Resa media di uva: 80 q.li/ha

Vendemmia: a mano all'inizio di settembre

SCHEDA ANALITICO-TECNICA

Vinificazione: Il mosto deriva esclusivamente dalla soffice pressatura diretta. Il mosto fiore ottenuto viene immediatamente avviato alla fermentazione a bassa temperatura in serbatoi in acciaio, con breve permanenza finale sulle fecce fini.

Utilizziamo il metodo Martinotti con prolungata presa di spuma per 4-5 mesi.

Affinamento: 3 mesi in bottiglia

Viticultura: Biologica certificata

Alcol: 12% vol **Zuccheri residui:** 8

Acidità Totale: 5,70; **Ph:** 3.05

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore rosa tenue. Olfatto delicato di rosa e violette. L'ingresso in bocca è fresco, fine il perlage. Finale di frutti di bosco.

Abbinamento: Olive all'ascolana

Temperatura di servizio: 12-14°C