



JEROBOAM TM BRUT

METODO CLASSICO

Vino spumante rosato con fermentazione in bottiglia con metodologia "Champenoise" o "Metodo Classico", ottenuto al 100% da uve bacca rossa polpa bianca raccolte con vendemmia precoce, vinificate in rosa pallido, con piccola macerazione delle uve in pressa in atmosfera inerte, al fine di proteggere i delicati aromi di petalo di rosa e frutti rossi. Servire alla temperatura di 8°-10° C.

Denominazione

Vino Spumante di Qualità Rosato Brut
Metodo Classico

Uve

Vitigni a bacca rossa
polpa bianca

Terreno / Vigneto

Vigne poste a dimora su terreno argilloso-calcareo con marne ricche di limo e ph alcalino con forte ritenzione idrica. Vigneto con esposizione ad Ovest.

Vinificazione / Affinamento

Vinificazione in rosato, con pressatura soffice delle uve dopo una piccola macerazione e successiva fermentazione in inox dove il vino matura sui lieviti per alcuni mesi. E' seguito l'imbottigliamento e un affinamento "sur lattes" (sui lieviti) per almeno 40 mesi; rotazione manuale su "pupitres" per la messa in punta delle bottiglie. Successivamente viene sboccato e lasciato riposare per ulteriori due mesi.

Colori / Riflessi

Petalò di rosa con perlage molto persistente.

Profumo

Intenso delicato e ampio, note di lievito e crosta di pane sentore di fiori appena raccolti e frutti di bosco.

Palato

Fresco, vivo e sapido, ottima nervatura acida con mineralità bene espressa e leggero retrogusto di prugna selvatica e ribes.

Dati Analitici

Gradazione Alcolica complessiva: 13 % vol.
Acidità totale: 8,17 g/l PH: 3,1
Zuccheri residui: 5 g/l Estratto secco Totale: 26 g/l

Percentuale Anidride Solforosa

VALORITALIA, attraverso l'organismo accreditato ACCREDIA, certifica una presenza di **anidride solforosa totale di 62 mg/l**.

	Bottiglia	Tappo	Gabbietta	Capsula
COD. SMALTIMENTO	GL 70	FOR 51	FE 40	C/ALU 90
RACCOLTA	VETRO	ORGANICO	METALLO	ALLUMINIO

