



*Antica Cascina
San Rocco*
Runcus Aldonis®

ACQUI ROSE' D.O.C.G BRUT

Zona di produzione: Ricaldone (AL) – Alto Monferrato

Vitigno di produzione: brachetto 100%

Sistema di potatura: guyot

Densità d' impianto : 4500 ceppi/ha

Età dei ceppi: 20 – 25 anni

Esposizione: sud - sud/est

Altitudine: 250-300 m.s.l.

Suolo : calcareo /argilloso

Vinificazione: la vinificazione avviene con pressatura soffice dopo una brevissima macerazione sulle bucce dalla quale si ottiene il mosto fiore che viene fatto fermentare con successiva presa di spuma in autoclave nella quale viene affinato per 3 mesi.

Tipologia: vino spumante rosè Brut metodo Martinotti (o Charmat)

Colore: rosa tenue

Profumo: abbastanza intenso e aromatico con particolari sentori di rosa e violetta

Sapore: secco, caldo, fresco, abbastanza sapido, equilibrato, intenso e persistente, effervescenza fine e persistente, di corpo.

Gradazione alcolica: 12,5%

Temperatura di servizio: 4°-6°C

Abbinamenti: consigliato per piacevoli aperitivi e in abbinamento ad affettati, salumi, formaggi, e piatti semplici a base di carne bianca o pesce.

Formato: bottiglia da 750 ml

Imballo: cartone da 6 bottiglie dimensioni in cm H 32,5 x L 27 x P 18

Pallet: 18 cartoni a strato – 90 cartoni per pedana (540 bottiglie)

dimensioni in cm H 177 x L 120 x P 80

CONTIENE SOLFITI

Da conservare al riparo dalla luce e a temperatura ambiente.

