



MOLÌ



ANCESTRALE

VINO FRIZZANTE ROSÉ I.G.T.
RIFERMENTATO IN BOTTIGLIA SUI LIEVITI
ZERO DOSAGE

*Colore rosato molto tenue. Perlage sottile con grana fine e persistente.
Bouquet delicatamente fruttato con sentori floreali.
Sapore fresco, asciutto morbido e sapido.*

Vigneti: San Pietro In Cariano. **Altitudine:** 110m slm.

Vitigni: 100% Molinara.

Terreno: bruno alluvionale abbastanza leggero, ricco di scheletro.

Allevamento: pergola doppia con 2.500 ceppi per ettaro.
18 Gemme ceppo. Inerbimento dei filari.

Età media delle viti: 30 anni.

Metodo di raccolta: manuale nel periodo di metà Settembre.

Resa: 70 hl/ha.

Vinificazione: pigiatura e pressatura delle uve. Macerazione a freddo del mosto per 48 ore a contatto con le bucce. Fermentazione del mosto per 15 giorni circa a temperatura controllata di 14° C. Presa di spuma in bottiglia grazie alla rifermentazione degli zuccheri residui del vino base.

Affinamento: riposo in bottiglia per 6 mesi prima della commercializzazione.

Abbinamento: ottimo come aperitivo, antipasti di carne e pesce anche crudi, primi leggeri e carni bianche alla griglia.

Temperatura di servizio: circa 10°C.

Dati analitici:

Alcool svolto	11,5 %
Zuccheri riduttori residui	1 g/l
Acidità totale	4,5 g/l
pH	3,5
Estratto secco netto	16 g/l

BUGLIONI



750