



IL VIGLIACCO



BRUT ROSÉ

VINO SPUMANTE

*Colore rosato brillante. Perlage sottile con grana fine e persistente.
Bouquet delicatamente fruttato con sentori floreali.
Sapore fresco, asciutto 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: 26 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 autoclave per 30 giorni, secondo il Metodo Martinotti/Charmat.

Affinamento: riposo in bottiglia per 2 mesi prima della commercializzazione.

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

Tempeatura di servizio: circa 8°C.

Dati analitici:

Alcool svolto	12,2 %
Zuccheri riduttori residui	7 g/l
Acidità totale	5,8 g/l
pH	3,2
Estratto secco netto	18 g/l

BUGLIONI



750