



FEDERICO MENCARONI

EXTRA BRUT ROSÉ

Marche IGP Rosato Spumante di Qualità
Metodo Classico



Classificazione

Indicazione Geografica Protetta
Marche Rosato

Tipologia

Extra Brut Metodo classico

Uve

Verdicchio, Montepulciano

Sistema d'allevamento

Guyot

Resa per ettaro

60 q

Epoca di vendemmia

Ultima decade di agosto per
il Verdicchio, prima decade di ottobre
per il Montepulciano

Vinificazione e affinamento

Vinificazione a base spumante
per il Verdicchio che dopo la
fermentazione viene assemblato
con il Montepulciano. Vinificazione
in rosso per il Montepulciano; le uve
mature appena raccolte vengono fatte
macerare in vasca per 24 ore a freddo
per poi fermentare. Una volta pronta,
la base rosé viene messa in barrique
per la fermentazione malolattica e
la maturazione. Dopo 6/7 mesi si
effettua il tiraggio e la successiva
maturazione per 36 mesi sui lieviti.
Al termine di questo periodo si
procede con la sboccatura, le bottiglie
riposano per altri 4 mesi in cantina.