FEDERICO MENCARONI

EXTRA BRUT ROSE’

Qualitätsschaumwein Rosé Marche IGP
Klassische Methode Extra Brut

Klassifizierung
Geschützte geographische Angabe Marche Rosato
Art
Extra Brut
Trauben
Extra Brut Metodo classico
Reberziehung
Guyot
Hektarertrag
60 q
Erntezeitraum
In den letzten 10 Augusttagen für den Verdicchio, in den ersten 10 Oktobertagen für den Montepulciano
Weinbereitung und Ausbau
Weinbereitung auf Schaumweinbasis für den Verdicchio, der nach der Gärung mit dem Montepulciano verschnitten wird. Rotweinbereitung für den Montepulciano; Die frisch geernteten reifen Trauben werden 24 Stunden im Tank kalt eingemaischt, dann vergären sie weiter. Die fertig erstellte Rosé-Basis wird in Barrique zur malolaktischen Gärung und zur Vergärung gefüllt. Nach 6 bis 7 Monaten wird abgefüllt (Tirage) und die Vergärung geht über 36 Monate auf Hefen weiter.
Nach Ablauf dieses Zeitraums wird degorgiert; Die Flaschen liegen 4 Monate weiter im Keller.