



Mingazzini

CANTINA DAL 1964, FAMIGLIA DA SEMPRE

CINQUANTACINQUE Rosa Spumante

RUBICONE IGT ROSATO



Varietà uve: Albana Rosa.

Dati analitici: vino rosa secco, spumante

Effervescenza: Frizzante

Zuccheri residui: Secco

Grado alcolico: 13% vol.

Area di produzione: colline di Dozza Imolese.

Terreno: consistenza media, mista argillosa e sabbiosa.

Altitudine: 100/120 mt s.l.m.

Max. Resa/ha.: 6 tonn./ha.

Pigiatura e fermentazione: raccolta manuale tra fine agosto e metà settembre, i grappoli vengono trasportati in cantina dove avviene una pigiatura soffice ed una successiva macerazione molto lunga per l'estrazione del colore. La vinificazione avviene in bianco e la fermentazione avviene in vasche di cemento o di acciaio.

Spumantizzazione: il passaggio di spumantizzazione avviene attraverso il Metodo Charmat.

Affinamento: in autoclave di acciaio inox.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosa antico.

Profumo: bouquet delicato, fresco, in cui spiccano leggere note di rosa canina. Naso elegante e persistente

Gusto: secco, armonico, ben equilibrato e con una freschezza persistente e fragrante e ricca di acidità. Nota finale amarognola con un perlage vellutato ed avvolgente.

Abbinamento come aperitivo con antipasti a base di pesce e formaggi freschi. Perfetto in abbinamento a sushi, crostacei, tartare o fritti di pesce e verdure.

Consigli del produttore: suggerimenti di conservazione: Conservare al buio a temperatura costante e non esporlo a luce diretta. Si consiglia di consumarlo entro 6-8 mesi dall'acquisto per apprezzarne al meglio le caratteristiche tipiche del vino.

Temperatura di servizio: 6-8 °C.

Provenienza: Prodotto in Italia

Contiene Solfiti