

CANTINA COLONNELLA

www.cantinacolonnella.it



LE RUE ROSÈ BRUT

SPUMANTE

Vitigno: vitigni a bacca rossa tipici della zona / **Ceppi per ettaro:** 1700 / **Terreno:** di medio impasto / **Allevamento:** cordone speronato- tendone e spalliera / **Vendemmia:** manuale dalla metà di settembre / **Resa per ettaro:** 130/150 quintali / **Vinificazione:** pigiatura soffice, sgrondatura e centrifugazione del mosto di prima spremitura, aggiunta di lieviti selezionati e fermentazione a temperatura controllata / **Spumantizzazione:** avviene con la rifermentazione in autoclavi di piccole dimensioni ad una temperatura massima di 16 gradi centigradi per 30 giorni circa / **Imbottigliato:** con refrigerazione e microfiltrazione sterile per una migliore conservazione del prodotto nel tempo / **Colore:** rosa tenue / **Limpidezza:** brillante / **Olfatto:** fruttato intenso con sentori floreali / **Gusto:** fresco e delicato / **Dati tecnici:** alcol 12/13%, ac. totale 5,5/6 g/l, ac. volatile 0,30 g/l, estratto 20/21 g/l / **Temperatura di servizio:** 6/8 °C / **Conservazione:** in luogo fresco al riparo dalla luce solare, in frigorifero alcune ore prima di servirlo / **Abbinamenti consigliati:** è ideale come aperitivo e si sposa perfettamente con piatti a base di pesce, affettati, formaggi e dolci freschi e leggeri.

Wine: typical red grapes of this area / **Stocks per hectare:** 1700 / **Land:** medium-textured / **Plant breeding:** spurred cordon- awning and espalier / **Vintage:** hard-picked, from mid september onwards / **Yielded per hectare:** 130/150 lb / **Wine making:** soft mashing, draining and centrifugation of first squeezing must, addition of selected yeasts and must fermentation at controlled temperature / **Sparkling:** occurs with the second fermentation in small autoclaves at a maximum temperature of 16 degrees for 30 days / **Bottled:** chill proofing and sterile micro-filtration for superior conservation of the wine over the time / **Colour:** light pink / **Limpidity:** bright / **Bouquets:** intense fruity with flower odours / **Taste:** fresh and delicate / **Technical specification:** 12/13% Alcohol, total aac 5,5/6 g/l, volatile ac 0,30 g/l, 20/21 g/l extract / **Serving temperature:** 6/8 °C / **Storage:** in cool place away from sunlight, in the refrigerator several hours before serving / **Best with:** fish course, sliced salami, cheese and light desserts.