

# Rosa Batista

---



<b>Classificazione:</b>	spumante brut rosé di Sangiovese di Romagna
<b>Varietà:</b>	Sangiovese di Romagna, clone a bacca grossa
<b>Zona di produzione:</b>	Dovadola (FC)
<b>Altitudine:</b>	190 m.l.m.
<b>Tipo di terreno:</b>	matrice di Arenaria con intrusione di argilla.
<b>Caratteristiche del vigneto:</b>	vigneti piantumati nel 1994 allevati a cordone speronato con 3,333 piante per ettaro
<b>Produzione:</b>	media di 60-80 Ql / ha
<b>Tempo e metodo di raccolta:</b>	a mano - terza / quarta decade di agosto
<b>Vinificazione:</b>	Saignée (per salasso) In bianco, prima, con separazione delle bucce durante la fermentazione e termo-controllo del mosto
<b>Spumantizzazione:</b>	metodo charmat "lungo" con operazioni di batonage continuo con 10 mesi di permanenza in autoclave
<b>Alcool:</b>	12,3% vol
<b>PH:</b>	3,35
<b>Acidità totale:</b>	6,1 g / l di acido tartarico
<b>Note di degustazione:</b>	di colore rosa salmone, brillante, con spuma finissima. Morbido e persistente con sentori floreali di viola, leggere note di frutta rossa a bacca piccola e un finale di erbe aromatiche. Una moderata acidità che rinfresca il palato. Moderatamente secco, vigoroso e persistente. Evoca interesse e memoria. Vino da tutto pasto.
<b>Componenti salutistici:</b>	resveratrolo 1,38 mg/l.