

# VILLA LA RIPA

## SPUMANTE ROSATO BRUT

<b>Denominazione:</b>	Vino Spumante
<b>Comune di Produzione:</b>	Arezzo
<b>Uve:</b>	Sangiovese 100%
<b>Grado Alcolico:</b>	12,5%vol
<b>Quota Altimetrica vigneto :</b>	300 Metri
<b>Resa in litri/ Ettaro:</b>	5500 litri/ha.
<b>Sistema di Allevamento:</b>	Cordone Speronato
<b>Epoca di vendemmia:</b>	Dalla terza decade di agosto.
<b>Data immissione sul mercato:</b>	Aprile dell'anno successivo all'annata di raccolta.

**Ammostamento e fermentazione alcolica:** i grappoli interi sono pressati in maniera soffice. Il mosto così ottenuto, in poche ore decanta in maniera naturale. Il mosto decantato è pronto per la fermentazione alcolica. La fermentazione alcolica della durata di circa 10 giorni è condotta alla temperatura di 15°C .

**Presa di spuma :** Il Vino Spumante di Villa La Ripa è prodotto con il metodo Martinotti, successivamente alla presa di spuma, il vino sosta sulle proprie fecce per almeno 50 giorni.

### **Principali parametri analitici :**

Grado Alcolico 12,5 %vol;

Acidità Totale 6,8 g/l acido tartarico ;

pH 3,05;

Zuccheri 9 g/l ;