



CIAOMARE

Riconoscimento
IGT Rosso Emilia

Tipologia
Rosato Secco Frizzante

Vitigno
100% Barbera

Comune e Zona di Produzione
Ziano (PC) – Loc. Casa Piccioni – Esposizione Nord-Ovest da vigneto
giovane (circa 8 anni).

Epoca di vendemmia
Dal 20 agosto al 28 agosto

Vinificazione, invecchiamento e affinamento

Le uve vengono raccolte in cassetine da 20 kg, poi vengono pressate con una pressa soffice e il mosto viene subito separato dalle bucce.

Il mosto viene messo in vasche di cemento dove avviene la prima fermentazione con i suoi lieviti naturali, invece una piccola percentuale viene messa a freddo e tenuta dolce per poi usarla per far ripartire la seconda fermentazione in bottiglia durante la primavera dell'anno dopo.

Dopo circa tre mesi dall'imbottigliamento il vino viene messo in vendita.

Tenore Alcolico 12,5% vol

Colore Rosato molto carico

