

La Birba SA

SCHEDA TECNICA

DENOMINAZIONE

Marche IGP Rosato Frizzante

COLLOCAZIONE GEOGRAFICA

Colline di Tavignano (ovest di Ancona, 30km dal Mare Adriatico)

SUPERFICIE VIGNETO

1 ettaro

GIACITURA ED ESPOSIZIONE

Colline in leggero pendio con esposizione a Sud-Est. Terreno argilloso e roccioso a 300mt sul livello del mare.

VITIGNI

Lacrima 100%

FORMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

RESA PER ETTARO

100 q.li/ha – 70 hl/ha

TECNICA DI RACCOLTA

Manuale, con rigorosa selezione delle uve.

TECNICA DI VINIFICAZIONE

Utilizzo unicamente del mosto fiore, evitando la minima estrazione dalle bucce. Prima fermentazione di 14 gg in acciaio e successiva presa di spuma in bottiglia degli zuccheri residui.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

In bottiglia 2 mesi. Senza sboccatura. Non filtrato.

CERTIFICAZIONI

Biologico certificato

ANALISI CHIMICHE

Alcol: 11,50% vol

Acidità totale: 6,18 g/l

Acidità volatile: 0.32 g/l

PH: 3,25

Anidride solforosa totale: 61 mg/l

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Colore: rosa tenue, ma vivido.

Aromi: leggere note di fiori bianchi e fragola legate ad una sottile sensazione di crosta di pane, data dalla presenza del lievito.

Gusto: secco, sentori fruttati e freschi sorretti da una buonavena acida.

Abbinamenti: cucina vegetariana, cucina asiatica.

