

# ReBël Rosato Spumante Brut Rubicone IGP Rosato



**Classificazione:** Spumante Brut Rubicone IGP Rosato

**Vitigno:** Sangiovese 100%

**Comune di produzione:** San Vittore di Cesena

**Bottiglie prodotte:** 6.000 da 0,75 litri

**Suolo:** tessitura limo argillosa, con medio contenuto di calcare

**Esposizione:** est

**Altimetria:** 160 m s.l.m.

**Pendenza:** 20%

**Sistema di allevamento:** cordone speronato con orientamento dei filari est-ovest

**Densità di impianto:** 3.600 ceppi/ha

**Resa per ettaro:** 8 t

**Coltivazione:** concimazione e difesa fitosanitaria nel rispetto delle norme regionali di produzione integrata, operazioni di cimatura dei germogli e diradamento dei grappoli in eccesso

**Periodo di raccolta:** metà settembre

**Tipo di raccolta:** manuale con selezione in vigneto

**Vinificazione:** in rosato con pressatura diretta

**Vasche di fermentazione:** acciaio

**Temperatura fermentazione:** 16-18 °C

**Presenza di spuma:** metodo Charmat

**Periodo di affinamento:** 2 mesi in autoclave, circa 2 mesi di affinamento in bottiglia

**Periodo di imbottigliamento:** marzo successivo alla vendemmia

**Colore:** rosa brillante

**Perlage:** fine e persistente

**Profumo:** fine e intenso con note di piccola frutta rossa

**Sapore:** equilibrato, armonico e persistente, con gradevole acidità

**Grado alcolico:** 12,5%

**Temperatura di servizio:** 8-10 °C

## TENUTA COLOMBARDA

Via Rio Acqua di San Vittore, 140 | 47522 Cesena (FC) Italia  
P. IVA 04270620406 | T +39 0547 663688 | M +39 324 0203121  
info@colombarda.it | www.colombarda.it