



ROSARUBRA®
TENUTA IN PIETRANICO

MOON

Vino spumante di qualità brut

[SCHEDA TECNICA](#)



MOON

Vino spumante di qualità Brut

Tipologia	Vino spumante	Uve	Pecorino
Colore	Bianco	Gradazione	13%

VIGNETO

Antico vigneto interno alla Tenuta Rosarubra, Pietranico (PE)

Età: 18 Anni

Altitudine: 300 s.l.m.

Tipo di agricoltura: Biodinamica

Certificazioni: Biologica e Biodinamica DEMETER®

VENDEMMIA

Selezione manuale dei grappoli raccolti a metà settembre. Il terroir garantisce a queste uve escursioni termiche ottimali che, unitamente alle tecniche di agricoltura Biodinamica utilizzate in azienda conferiscono a questo vino una estrema ricchezza di profumi floreali oltre ad uno spiccato richiamo al frutto.

SPUMANTIZZAZIONE

La spumantizzazione avviene con un metodo Charmat lungo.

Dopo l'inoculazione dei lieviti, Moon prosegue la sua permanenza in autoclave per un periodo di 10 mesi dopo i quali, sempre in ambiente isobarico, viene imbottigliato.

NOTE

Rating



Scheda Tecnica

Informazioni della bottiglia

Tipologia SPM Tosca 750 ml

Peso 850 gr

Chiusura Sughero naturale

Informazioni tecniche

Pallet EPAL 80x120



**Cartone
Refill**

Bottiglie/Cartone 6

Strati 8

Cartoni per strato 8

Cartoni/Pallet 64

Peso pallet lordo (kg) 728

Peso pallet netto (kg) 703

Altezza pallet (cm) 171

Misure cartone (cm) 32,5 (w)
29,5 (l)
19,6 (h)

Peso cartone (kg) 10,98