




ROSARUBRA®
TENUTA IN PIETRANICO

MOON

Vino spumante di qualità brut Rosé

[SCHEDA TECNICA](#)

MOON

Vino spumante di qualità Brut Rosé

Tipologia	Vino spumante	Uve	A bacca rossa, vinificate in bianco
Colore	Rosa antico	Gradazione	12%

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

Il Moon Rosé nasce da un vecchio vigneto allevato a Guyot sito in una zona magnifica per la vinificazione, a una quota ideale per garantire una formidabile escursione termica e con una magnifica esposizione.

Un vino spumante di qualità ottenuto da una vendemmia precoce della prima decade di settembre, rigorosamente manuale, di una agricoltura che ha sempre avuto la massima considerazione per l'ambiente e la sua biodiversità.

SPUMANTIZZAZIONE

Una fermentazione in rosato in tini d'acciaio termocondizionati, a cui segue una spumantizzazione con metodo Martinotti-Charmat "lungo" per una durata non inferiore a 6 mesi. A seguire verrà effettuata la filtrazione per poi essere imbottigliato in ambiente isobarico.

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