




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