

Metodo Classico Nature

La Hoz Rosé

Montepulciano 100%

Qui Umani Ronchi può contare su circa 70 ettari di proprietà e ha la possibilità di scegliere tra i diversi vigneti a seconda dell'andamento di ogni singola annata, identificando le uve più idonee a questo prodotto. Utilizzando per la prima volta le uve a bacca rossa dei vitigni autoctoni marchigiani, La Hoz Rosé rappresenta un'ulteriore proposta di Umani Ronchi in termini di vinificazione e spumantizzazione, che si affianca ai Metodo Classico con uve Verdicchio e Chardonnay.

Caratteristiche Generali

DENOMINAZIONE

Metodo Classico Nature

VITIGNI

Montepulciano 100%

ZONA DI PRODUZIONE

Marche

TERRENO

I vigneti si trovano nel comune di Osimo (AN) e sono esposti a sud-est e sud-ovest, su una collina che è a circa 100-150 metri sul livello del mare. Il terreno, che risale a formazioni del plio-pleistocene marino, è molto profondo, franco argilloso limoso, molto calcareo.

RESA PER ETTARO

La resa, che viene contenuta attraverso potature molto corte e diradamenti mirati, può variare in base alle stagioni, da 80 a 90 q.li per ettaro.

VENDEMMIA

E' eseguita a mano, con le uve raccolte e trasportate in cassette; processo che si svolge normalmente tra fine agosto e inizio settembre. Per ogni annata si selezionano, a seconda dell'andamento climatico, le uve dove si è mantenuto il giusto equilibrio tra accumulo di zuccheri e livello di acidità. Il primo non deve superare i 15°-16° BABO e l'acidità deve aggirarsi intorno ai 8-9 gr/lit.

VINIFICAZIONE

Le uve dopo la diraspatura effettuano una brevissima macerazione a freddo per poi procedere con tutte le fasi della vinificazione ed affinamento.

AFFINAMENTO

L'affinamento di 30 mesi sui lieviti in bottiglia, garantisce l'inconfondibile sentore dovuto al contatto e all'autolisi dei lieviti. Dopo la sboccatura lo spumante riposa ulteriormente per altri 6 mesi prima dell'immissione nel mercato. Il residuo zuccherino è pari a 2,1 gr/lit.

FORMATI DISPONIBILI

Bottiglie da 0,75 lt. 1,5 lt

