



HELENÆ Rosato Provincia di Pavia IGT

VITIGNO	Uva Rara (70%), Croatina, Barbera e Vespolina (30%)
ZONA DI PRODUZIONE	Oltrepò Pavese
TERRENO	Composizione di tipo misto, mediamente calcareo argilloso
COLTIVAZIONE	Guyot semplice
RESA PER ETTARO	100 q.li
DENSITÀ D'IMPIANTO	4500 piante per ettaro
VENDEMMIA	Manuale (seconda metà di settembre)
DATI ANALITICI DELL'UVA	Zuccheri 19-20% Acidità tot. 8-10 g/l - ph 3,2
VINIFICAZIONE	Pressatura soffice delle uve a cui segue una fermentazione a 18° C.
MATURAZIONE	Dopo la chiarifica statica, avviene una rifermentazione a temperatura controllata (18-20°C) per la presa di spuma e dopo l'imbottigliamento sosta almeno due mesi in bottiglia prima della messa in vendita.
DATI ANALITICI ALL'IMBOTTIGLIAMENTO	Alcool 12,5% vol. Acidità tot. 6,5-7 g/l - ph 3,2 Pressione 2 bar
TEMPERATURA DI SERVIZIO	4-6 °C.
DEGUSTAZIONE	Colore rosa cerasuolo e perlage fine. Profumo floreale di rosa e violetta, fruttato di melograno. Al gusto è straordinariamente fruttato, con sentori primari tipici dei vitigni.