

## HELENAE

PROVINCIA DI PAVIA IGT - ROSATO  
Rosato da uve autoctone (frizzante)



<b>Vitigni</b>	Uva rara (70%), croatina, barbera e vespolina (30%)
<b>Zona di produzione</b>	Montù Beccaria (Oltrepò Pavese orientale)
<b>Composizione del terreno</b>	Di tipo misto, mediamente calcareo-argillosa
<b>Sistema di allevamento</b>	Guyot semplice
<b>Resa</b>	100 quintali per ettaro
<b>Densità di impianto</b>	4.500 piante per ettaro
<b>Vendemmia</b>	Manuale (seconda metà di settembre)
<b>Dati analitici dell'uva alla vendemmia</b>	Zuccheri: 19-20% Acidità totale: 8-10 g/l pH: 3,2
<b>Vinificazione</b>	Pressatura soffice delle uve a cui segue una fermentazione a 18 °C. Dopo la chiarifica statica, avviene una rifermentazione a temperatura controllata (18-20 °C) per la presa di spuma. Dopo l'imbottigliamento sosta almeno 2 mesi in bottiglia prima della messa in vendita.
<b>Dati analitici del vino all'imbottigliamento</b>	Alcool: 12,5% vol Acidità totale: 6,5-7 g/l pH: 3,3 Pressione: 2 bar
<b>Temperatura di servizio</b>	4-6 °C
<b>Note di degustazione</b>	Vino di colore rosa cerasuolo. <i>Perlage</i> fine. Profumo floreale di rosa e violetta, fruttato di melograno. Al gusto è fruttato, con sentori primari tipici dei vitigni.
<b>Abbinamenti</b>	È un vino che ben si accompagna a insalate di mare, grigliate di pesce, salumi, formaggi molli.