



**Fattoria Le Terrazze**



## **Rosantium**

### ***Spumante Metodo Classico***

#### **Zona di produzione**

Vigne di proprietà site a Numana nel Parco del Conero a circa un chilometro dalla costa.

#### **Terreni**

Formatosi nel Pliocene medio superiore, il terreno varia da calcareo-argilloso a calcareo-sabbioso a seconda dell'esposizione.

#### **Uve impiegate:**

Montepulciano 50% - Pinot nero 50%.

#### **Tecnica di produzione:**

Dopo la raccolta le uve sono messe in pressa per una brevissima macerazione a freddo. Dopo decantazione e travaso, la fermentazione avviene alla temperatura di 18° con l'impiego di lieviti selezionati. La rifermentazione avviene in bottiglia all'interno di una grotta del '700 dove il vino resta in contatto con i lieviti per 3-4 anni e viene quindi sboccato e rifinito con una piccola aggiunta di liqueur d'expédition.

#### **Caratteristiche organolettiche:**

Colore rosa intenso tendente al ramato, spuma fine.  
Profumo delicato, ampio e complesso.  
Sapore asciutto, pulito, con sentori di pane tostato.