

## I Mille Spumante Extra Dry Rosé

I Mille è il nuovo fiore all'occhiello della nostra tradizione enoica: le sue note morbide e fragranti ne rendono immediatamente riconoscibile l'uvaggio di Aleatico, mentre l'essenza briosa e ricca di profumi porta in sé l'identità del nostro territorio.

**UVE:** Aleatico 100%

**TERRENO:** argillo-limoso

**ALLEVAMENTO:** cordone speronato con 5.000 cepi per ha

**ETÀ MEDIA DEI VIGNETI:** 5 anni

**VENDEMMIA:** seconda decade di Agosto

**RESA IN UVA PER HA:** 80 q.li

**SPUMANTIZZAZIONE:** charmat lungo 9 mesi

**FORMATO BOTTIGLIA:** 750ml

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 6-8 °C



## GLI SPUMANTI

I Mille is the new flagship of our enoic tradition. His soft and fragrant notes make immediately distinguishable the Aleatico grapes, while the lively and rich essence of different perfumes brings inside the identity of our land.

**GRAPES:** Aleatico 100%

**SOIL:** clay-muddy

**TRAINING SYSTEM:** cordon spur with 5000 vine-stocks per ha

**VINEYARD AVERAGE AGE:** 5 years

**HARVEST:** second decade of August

**YIELD PER HA:** 8 tonnes

**REFERMENTATION:** charmat 9 months

**BOTTLE SIZE:** 750ml

**SERVING TEMPERATURE:** 6-8 °C