

# ALBACHIARA

## DENOMINAZIONE / DENOMINATION

Spumante Brut Rosato

## CARATTERISTICHE VINO / CHARACTERISTICS WINE

Annata / Vintage = 2018

Uvaggio / Grape varieties = Sangiovese (100%)

Cloni / Clones = T12 (50%), Janus (30%), R24 (20%)

Contenuto alcolico / Alcohol content = 11 % Vol.

Temperatura di servizio / Service temperature = 6-8°C / 42 - 46 °F

## CARATTERISTICHE DEL VIGNETO DI PRODUZIONE / PRDUCTION VINEYARD CHARACTERISTICS

Produzione annuale vino / Annual production = 7000 bottiglie / bottles

Vigneto di Produzione / Production vineyard = Vigna al Mare

Esposizione / Exposition = Nord-Sud / North-South

Altezza media / Average altitude = 50 mt slm / 164 feet on the sea level

Ampiezza / Width = 1,2 ettari / 3 acres

Terreno / Type of soil = Medio impasto collinare / sandy soil hills

Anno di impianto / Planting year = 2006

Densità di impianto / Planting density = 4000 Piante ad ettaro / vines per

hectare

Tipologia Allevamento / Training System = Cordone Speronato / spurred cordon

Produzione annua / Annual production = 50 q.li/ha / 0,55 tons per hectare

## CARATTERISTICHE DI PRODUZIONE / WINEMAKING PROCEDURES

Metodo di Vendemmia / Harvest method = Manuale in piccole cassette da 20 kg/ manual, in 44 libbre small boxes

Epoca di Vendemmia / Harvest period = Dalla seconda quindicina di agosto / from second half of august

## PROCEDURE DI VINIFICAZIONE / WINEMAKING PROCEDURES

Dopo la raccolta le uve vengono inviate alla pressa soffice pneumatica per separare le bucce dal mosto. Si effettua una decantazione statica a freddo per 24/36 ore a 10°C per ripulire il mosto dalle fecce grossolane che potrebbero disturbare la pulizia e l'intensità aromatica del vino. Dopo sfeccatura, l'aggiunta di lieviti selezionati dà il via alla fermentazione alcolica alla temperatura controllata di 13-14°C per circa 16/18 giorni, fermentazione lenta per salvaguardare il bouquet organolettico del vino. Terminata la fermentazione alcolica si procede ad travaso e successivamente a 3 settimane di affinamento a 10 °C (per non permettere la fermentazione malolattica) sulle fecce nobili con batonnage che contribuisce ad arricchire il vino prima della successiva presa di spuma mediante il metodo charmat. Questa fase avviene in vasche di acciaio inox che permettono di trattenere la CO2 prodotta naturalmente dalla seconda fermentazione, donando al vino un fine perlage. Un secondo affinamento sui lieviti caratterizza ulteriormente Albachiara donando armonia, equilibrio e ricchezza olfattiva.

After harvesting, the grapes are sent to the pneumatic soft press to separate the skins from the must. Making a cold static decantation for 24/36 hours at 50 °F to clean the must from the gross lees that could disturb the cleaning and the aromatic intensity of the wine. The addition of selected yeasts starts the alcoholic fermentation at controlled temperature of 55-57 °F for about 16/18 days. So 3 weeks of aging on lees at 50 °F with several battonnage contributes to enrich the wine before the secondary fermentation using the charmat method. This phase takes place in tanks, which can hold the CO2 produced naturally by secondary fermentation, giving the wine a fine perlage. A second yeast aging further characterizes Albachiara giving harmony, balance and olfactory richness.

## Caratteristiche organolettiche / Sensory profile

Il vino si presenta nel bicchiere di colore rosa tenue con un finissimo perlage. All'olfatto è intenso e pulito, con un'esplosione aromatica che va dal garofano al melograno alla ciliegia, con note balsamiche di ginger. All'assaggio si presenta delicato all'ingresso ed armonico con buona sapidità e finale gradevolmente morbido ed asciutto.

The wine is pale pink color with a fine perlage. The nose is intense and clean, with explosion of aromas ranging from carnation to pomegranate and cherry, with balsamic notes of ginger. Tasting comes at a delicate and harmonious with good sapidity and final pleasantly soft and dry.

## Abbinamenti consigliati / Serving suggestion

Ideale per aperitivi, antipasti, piatti a base di pesce e carni bianche.

ideal for cocktails, appetizers, seafood and white meat.

Collina dei Poeti  
Via Gavine 97  
Località Spinalbeto  
Santarcangelo di Romagna  
Rimini  
T. 0541 620042  
info@collinadeipoeti.it  
[www.collinadeipoeti.it](http://www.collinadeipoeti.it)  
“collinadeipoeti”  
[facebook - twitter  
foursquare - google+]