

Un fiore che dalle uve Frappato si concentra tutto nella bottiglia, dando vita ad uno splendido bouquet rosa tenue: Rosemosse.

# **ROSEMOSSE**

### Linea \\ Premium

Dalle uve del nostro Frappato nasce il primo vino spumante di Tenute Navarra, un rosato dal colore accattivante che ricorda il rosa tenue.

Da un'attenta selezione delle uve raccolte a mano entro l'ultima decade del mese di Agosto, nasce Rosemosse, spumante vinificato con metodo Charmat/Martinotti, che permette di preservare i sentori fruttati e delicati tipici di questo vitigno.









Frappato 100%

In bianco

12% vol

7°C





## ROSEMOSSE

#### Spumante Extra Brut Frappato Rosato \\ Terre Siciliane IGP

Vendemmia 2023

**Denominazione** 

Spumante Extra Brut Frappato Rosato Terre Siciliane IGP

llve

Frappato 100%

Anno di produzione

2023

**Bottiglie prodotte** 

3.000

Zona di produzione

Contrada San Giacomo - Butera (CL)

Terreno

Medio impasto tendente al sabbioso

Altitudine

350/400 metri s.l.m.

**Esposizione** 

Pianeggiante

Sesto d'impianto

250 cm x100 cm

Sistema d'allevamento

Spalliera

Potatura

Guyot



Numero ceppi per Ha

4.000

Anno di impianto

5 anni circa

Andamento climatico

Primavera piovosa e fresca soprattutto nei mesi di Maggio e Giugno, estate molto calda con alte temperature che si sono protratte fino al periodo autunnale, condizioni che hanno richiesto irrigazione di soccorso

Vendemmia

Seconda decade di Agosto

Vinificazione

In bianco

16/18 °C

Temperatura di fermentazione

Presa di spuma

In autoclave 6,5 bar

Fermentazione malolattica

Non svolta

**Affinamento** 

3 mesi sui lieviti, in bottiglia per 2/3 mesi prima della commercializzazione

Temperatura di servizio

7°C

Volume alcolometrico

12% vol





#### SOCIETÀ AGRICOLA TENUTE NAVARRA S.R.L.

Sede Legale e Tenuta contrada San Giacomo

Uffici

Viale Luigi Monaco, 26 93011 Butera (CL) – ITALIA 93100 – Caltanissetta – ITALIA +39 328 44 52 795

info@tenutenavarra.com www.tenutenavarra.com







