



Ferramosza

No.01

rosé brut

VITIGNI: Sangiovese 100%

ZONA DI PRODUZIONE: Carpineta di
Cesena - Emilia Romagna

ALTITUDINE: 250 metri s.l.m.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone
Speronato e Gujot

ETA' MEDIA DELLE VITI: da 7 a 25 anni

VENDEMMIA: Uve selezionate e raccolte a
mano in cassette, tra la prima e la seconda
decade di settembre

GRADO ALCOLICO: 12% vol.

COLORE: rosa chiaro con note di giallo

AROMA: Sentori di viola e ciliegia

SAPORE: fresco e sapido, ben equilibrato

ABBINAMENTI: Si consiglia con antipasti

TEMPERATURA DI SERVIZIO : 10/12C °

Rosé Spumante Brut ottenuto con il metodo
"Martinotti" da uve Sangiovese.





Ferramosa

No. 02

blanc des blanc

VITIGNI: Albana 70% Trebbiano 30%

ZONA DI PRODUZIONE: Valle Del Savio & Bertinoro - Emilia Romagna

ALTITUDINE: da 250 a 350 metri s.l.m.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone Speronato e Gujot

ETA' MEDIA DELLE VITI: da 7 a 25 anni

VENDEMMIA: Uve selezionate e raccolte a mano in cassette, la prima e seconda decade di settembre

GRADO ALCOLICO: 12,5% vol.

COLORE: Giallo paglierino con riflessi verdognoli

AROMA: Sentori di piccoli fiori bianchi e gialli e note erbacee

SAPORE: fresco e sapido, ben equilibrato

ABBINAMENTI: lo consigliamo con antipasti

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8/10C °

Bianco Spumante Brut ottenuto con il metodo "Martinotti".

