

# BARBAROSA

Monte Follonica o Barbanera, come viene chiamato localmente. Qui nasce il nostro rifermentato in bottiglia "Barbarosa". Blend di uve Sangiovese e Montepulciano raccolte in cassetta, vinificate in bianco e rifermentate con il metodo più antico.

Monte Follonica or Barbanera, as it is locally called, is where our bottle-fermented wine "Barbarosa" is born. A blend of Sangiovese and Montepulciano grapes harvested in crates, vinified as white wine and refermented using the oldest method.

## BARBAROSA

Marche Rosato IGT Frizzante (*Sparkling rosé*)

### UVE GRAPES

Sangiovese 55%, Montepulciano 45%

### VIGNETO VINEYARD

Monte Follonica, Versante San Paolo di Jesi  
*Monte Follonica, San Paolo di Jesi Slope*

### TERRENO SOIL

Impasto calcareo, Argillo-Sabbioso  
*Calcareous, Sandy-Clay Mixture*

### ESPOSIZIONE EXPOSURE

Nord-Est *Northeast*

### FORMA DI ALLEVAMENTO TRAINING SYSTEM

Guyot Doppio *Double Guyot*

### RACCOLTA HARVEST

Manuale in Cassetta *Manual in Crates*

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO VINIFICATION AND MATURATION

Vinificazione in bianco. Pressatura soffice delle uve, inoculo lieviti e fermentazione in acciaio in unica vasca. Rifermentazione in bottiglia con aggiunta di mosto da uve Trebbiano della nostra azienda e lieviti. *White vinification. Gentle pressing of the grapes, yeast inoculation, and fermentation in a single steel tank. Bottle refermentation with the addition of must from our Trebbiano grapes and yeast.*

