



## Vino spumante rosè BRUT millesimato

### TIPOLOGIA

Vino spumante rosè BRUT millesimato

### VITIGNI PRINCIPALI

Uve italiane a bacca rossa vocate alla spumantizzazione, di una singola annata, in particolare Merlot.

### AREA DI PRODUZIONE

Uve provenienti in particolare dalle regioni Veneto ed Emilia

### TERRENI

Terreni ben esposti su base calcarea, che donano alle uve un'acidità naturale sostenuta ideale per la produzione di vini spumanti.

### RACCOLTA

A seconda delle annate, la vendemmia avviene tra fine agosto ed inizio settembre, per garantire una corretta maturazione e un buon livello di acidità delle uve

### VINIFICAZIONE

Dopo una breve macerazione a contatto con le bucce, segue la pressatura soffice e la fermentazione in contenitori di acciaio a temperatura controllata per mantenere gli aromi naturali delle uve ed ottenere un vino base ricco di acidità e profumi.

La seconda fermentazione (presa di spuma) avviene attraverso l'inoculo di lieviti selezionati in vasche d'acciaio a temperatura e pressione controllata (autoclavi) secondo il metodo Charmat.

### COLORE

Rosso cereasuolo scarico, brillante. Perlage fine e persistente.

### OLFATTO

Profumi intensi e fini, con piacevoli note fruttate, sentori di rosa canina e fragoline di bosco e una sensazione di armoniosa complessità.

