

Vino spumante rosè EXTRA DRY millesimato



TIPOLOGIA

Vino spumante rosè EXTRA DRY millesimato

VITIGNI PRINICPALI

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.

GUSTO

Gusto secco, arrotondato da una lieve nota dolce e caratterizzato da un sapore fresco, morbido e fruttato. Sentori floreali di rosa canina e fruttati di ciliegia e fragolina di bosco. In bocca risulta pieno, con un finale lungo e persistente.

ABBINAMENTI

I vini rosati, serviti ben freschi, sono perfetti da abbinare a piatti estivi come insalate, stuzzichini, paste e risi freddi e a base di verdure. Ottimi anche con formaggi, pesce crudo o fritto, crostacei o zuppe. Grazie alla loro morbidezza e acidità, si sposano perfettamente con piatti a base di pomodoro: un buon modo di gustare un rosato è quello di abbinarlo alla pizza.

CONSIGLI PER IL SERVIZIO

5-6°C

GRADO ALCOLICO

