

Vino Spumante Brut Rosé

VINO BIOLOGICO



IN VIGNA

- Suolo: Calcare, tufo blu
- Età delle viti: mix di vigne tra i 78 anni e 7 anni
- Densità: 5.500 piante per ettaro
- Resa per ettaro: 45 quintali a ettaro
- Sistema di allevamento: Guyot
- Diserbo: Meccanico
- Vendemmia: Manuale, nella seconda decade di settembre
- Certificazione: Biologica

IN CANTINA

- Pressatura soffice dei grappoli interi avviene in modo veloce per non avere nessun tipo di ossidazione
- Prima fermentazione è condotta a freddo in serbatoi di acciaio
- Il metodo utilizzato per la rifermentazione in bottiglia è quello Martinotti in autoclave
- La maturazione sui lieviti dura almeno 7 mesi al fine di mantenere intatta la fragranza del vino d'origine. Il dosaggio è minimo, per non alterare il naturale equilibrio raggiunto
- Affinamento: oltre 7 mesi in autoclave
- Bottiglie annue: circa 6000

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il colore rosa tenue brillante, perlage fine ed elegante, minuto e continuo. Il profumo è intenso, di particolare finezza, con sentori di lampone e agrumi e glicine. Il gusto secco è vivo ed estremamente unico.

ABBINAMENTI

È ottimo aperitivo e può essere goduto a tutto pasto. Lo consigliamo con il prosciutto crudo e salumi di media stagionatura, il Parmigiano Reggiano e il Bra Tenero, le crudité di mare e la tartare di fassona.