

METODO CLASSICO

Vino Spumante di qualità Rosè

In una definizione: l'eleganza

L'etichetta esprime il movimento continuo delle bollicine sulla superficie del vino, come un ballo ad un festeggiamento



Metodo Classico Dosaggio Zero VSQ

Vino Spumante di Qualità Millesimato (Rosè). Dosaggio Zero.

Paese/Regione:

Verona, Veneto.

Tipologia di terreno:

calcareo, argilloso.

Uve: Pinot Nero 100%

Dati analitici:

Alcol 12,5 %
zuccheri residui 2 g/Lt
acidità totale 6,2 g/l
estratto secco 21 g/l
pH 3,25

Operazioni di vigneto:

concimazioni organiche e potature manuali, selezione dei germogli, defogliazione, diradamento dei grappoli. Vendemmia manuale verso fine agosto in bins da 300 kg.

Vinificazione e invecchiamento:

macerazione per 12 ore, pressatura e separazione contemporanea del mosto, decantazione naturale a ca 7/8°C per 48 h. Fermentazione con lievito selezionato a temperatura controllata. Nella primavera successiva alla vendemmia ha luogo la fermentazione in bottiglia con nuovi lieviti e zucchero di canna raffinato, secondo il "metodo classico". Minimo 2 anni in bottiglia sui lieviti fini con remuage periodico, operazione finale di degorgement (sboccatura) e rabbocco con dosaggio zero: le bottiglie vengono colmate col medesimo vino, senza liqueur d'expedition.

Abbinamento ideale:

eccellente come aperitivo si adatta perfettamente a crostacei, pesce, piatti a base di verdure e frutta secca.

Temperatura di servizio: 12°C consigliato in ballon

Analisi visiva: colore rosa chiaro "buccia di cipolla" con bollicine molto sottili

Analisi olfattiva:

fiori bianchi, rose e miele di acacia. Lievito, frutta secca, liquirizia e pietra focaia

Analisi Gustativa:

sapido, secco, con perlage sottile, avvolgente con sapori di crosta di pane, lievito e liquirizia nel finale.

Formati disponibili:

750 ml, 1,5 Lt

Packaging:

cartoni da 6 bottiglie

