

# 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'expédition.

### 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

