


Chiusa Grande





NONTISCORDARDIME! ROSATO BRUT
VINO SPUMANTE ROSATO BRUT - METODO CHARMAT
BIOLOGICO

UVE:
MONTEPULCIANO

VENDEMMIA:
La raccolta viene effettuata nelle ore più fresche della giornata, manualmente in cassetta, selezionando i grappoli migliori evitandone il danneggiamento.

VINIFICAZIONE:
è quella tipica dei vini base-spumante: pressatura soffice delle uve intere, separazione del mosto fiore, decantazione e fermentazione del mosto limpido ad una T° di circa 15°C. con aggiunta di lieviti selezionati. Per ridurre al minimo l'utilizzo di coadiuvanti, in particolare l'anidride solforosa, viene utilizzata la tecnica dell'iperossigenazione che garantisce una naturale stabilità ossidativa del futuro vino.

A seguito del raggiungimento della stabilità proteica mediante chiarifica con bentonite, la base viene rifermentata secondo il metodo Charmat, restando in autoclave per 3 mesi dopo i quali, sempre in ambiente isobarico, viene imbottigliato.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

COLORE: Colore melograno, molto brillante ; Perlage continuo e persistente di buona finezza.

PROFUMO: Intenso e bouquet complesso, con note di ciliegia, fragola e ribes.

SAPORE: Gradevole ed elegante, pieno, vellutato. Buona struttura e finezza, equilibrata da una piacevole freschezza.

ABBINAMENTI: Ottimo come aperitivo, si accompagna perfettamente ad antipasti di pesce come crudi, tartare e carpacci, ed in generale a tutte le pietanze della cucina marinara.

CONSERVAZIONE: 10-12° tenendo la bottiglia coricata

ALCOOL: 12,00%

SERVIZIO: Servire a 6°/8°