



ROSÉ BRUT

Formato

750ml

Vitigni

Sangiovese 90% Montepulciano 10%

Terreni

Medio impasto tendente all'argilloso tra i 200 e i 350 metri di altitudine nei comuni di Castel di Lama e Offida. Vigneti impiantati e gestiti dalla nostra azienda. Produzione di uve 100 q/ha.

Momento vendemmiale e vinificazione

Definito per ogni vitigno con curve di maturazione a 3 parametri: zuccheri, acidità totale, pH. Vinificazione in bianco, criomacerazione a 4°C per 24-36 ore, prepigiatura e pressatura soffice, con successiva refrigerazione per favorire la decantazione. Fermentazione con l'ausilio di lieviti selezionati a bassa temperatura (10 °C - 13 °C), in acciaio.

Maturazione

In serbatoi di acciaio inox per almeno 1 mese.

Presatura di spuma

Con metodo charmat lungo (6 mesi in rifermentazione).

Affinamento

In bottiglia per circa 2 mesi.

Profilo sensoriale

Colore rosa brillante; profumo intenso con note di frutti a bacca rossa, ribes, lamponi, buccia d'arancia amara con sfumature di crosta di pane sul finale; al palato è goloso, vivace ed intenso, di buona freschezza ed equilibrio. Perlage vivo e persistente.

Accostamenti gastronomici

Temperatura di servizio 8 - 10 °C. Ideale con secondi piatti di pesce poco elaborati, crudité, piccoli crostacei ed antipasti leggeri. Perfetto anche con il sushi e come aperitivo.

Principali valori enochimici

Alcol 12,5% vol, acidità totale da 6,1 a 6,5 g/l, acidità volatile da 0.15 a 0.40 g/l, zuccheri: inferiore a 8 g/l, solforosa totale da 60 a 90 mg/l.