

METODO CLASSICO 145 BRUT ROSÉ



NOTE TECNICHE

DENOMINAZIONE: Vino Spumante di Qualità Pinot Nero Brut Rosé Metodo Classico.

VITIGNO: pinot nero.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot.

ESPOSIZIONE: nord-est.

Le uve, raccolte manualmente in cassette da 18 kg alla fine di agosto nel vigneto identificato con il numero 145 sulla mappa catastale di Santa Maria della Versa, subiscono una pressatura soffice all'interno di una pressa a polmone. Le bucce restano a contatto con il mosto fiore per una notte, cedendo quel colore che darà la tonalità rosata al vino. Dopo la pressatura, che separa le bucce dal mosto, e la decantazione del mosto, si avvia la fermentazione alcolica e si completa il processo di ottenimento del vino base con successivi travasi. Al termine dell'inverno si imbottiglia il vino che, dopo la rifermentazione in bottiglia, diventerà Metodo Classico. Il nostro Rosé riposa per almeno 36 mesi in bottiglia a temperatura controllata. Infine, mediante le operazioni di *remuage* e *dégorgement*, il Metodo Classico è illimpidito e pronto per la commercializzazione.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

VISTA: colore buccia di cipolla. *Perlage* fine e persistente.

OLFATTO: naso intenso e complesso, con note di piccoli frutti rossi, lievito e - in sottofondo - sentori di agrumi e di rosa.

GUSTO: cremoso, sapido ed equilibrato. La struttura del pinot nero si esalta con la mineralità tipica di questi terreni, donando piacevolezza di beva e una lunga persistenza.

ABBINAMENTI: ottimo aperitivo. Grazie alla sua struttura si abbina bene a piatti anche impegnativi (carni saporite, crostacei, formaggi a media stagionatura). Molto interessante anche il connubio con le macedonie di frutti rossi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8 °C.

GRADO ALCOLICO: 12,5% vol
(grado indicativo, variabile a seconda dell'imbottigliamento).

CONTIENE SOLFITI.

ANNATA IN VENDITA: 2019.

PRODOTTO IN ITALIA.

RICONOSCIMENTI

Gambero Rosso 2022 e 2024: Due Bicchieri Rossi (in finale per i Tre Bicchieri)

Gambero Rosso 2017, 2018, 2020, 2021 e 2023: Due Bicchieri

Vinibuoni d'Italia 2018 e 2019: Premio Vinitaly Sparkling Star

Vitae 2024: Tre Viti

Vinipius 2024: Tre Rose Camune

