

ROSÉ

Indicazione Geografica Tipica
FRIZZANTE

VITIGNI

Uve: Corvina, Rondinella
Sistema di allevamento: Guyot
Ceppi per ettaro: 4.000-5.000
Terreno: calcareo, argilloso, ben drenato
Altitudine: 100-200 m s.l.m.
Epoca di vendemmia: fine settembre, inizio ottobre
Resa: 90-100 q.li/Ha

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice delle uve, con fermentazione a temperatura controllata (16-18°C) in acciaio inox per preservare freschezza e aromi. Successivamente, il vino subisce una seconda fermentazione per ottenere la frizzantezza, attraverso il metodo Charmat, con durata di 2-3 mesi per ottenere un perlage fine e persistente.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore: rosato brillante con riflessi corallo
Profumo: fresco e fruttato, con note di frutti di bosco (fragola, lampone), fiori freschi e un accenno di agrumi
Sapore: vivace, fresco, con una buona acidità e una leggera dolcezza che bilancia la frizzantezza. Il finale è pulito e fruttato, con un perlage fine e persistente

DATI ANALITICI

Grado alcolico: 11% vol
Estratto secco: 18 g/l
Zuccheri riduttori: 13 g/l
Acidità totale: 5,2 g/l
Anidride solforosa totale: 80-90 mg/l

ABBINAMENTI

Perfetto come aperitivo, ottimo con antipasti leggeri, insalate, piatti di pesce e frutti di mare. Indicato anche con piatti freschi a base di verdure e formaggi freschi.
Note di servizio: servire a 6-8°C

VINEYARD

Grapes: Corvina, Rondinella
Training system: Guyot
Stumps per hectare: 4.000-5.000
Soil: calcareous, clayey, well-drained
Altitude: 100-200 m/above sea level
Harvest: late September, early October
Yield: 90-100 q.li/Ha

VINIFICATION

Gentle pressing of the grapes, with fermentation at controlled temperature (16-18°C) in stainless steel to preserve freshness and aromas. The wine then undergoes a second fermentation to obtain the sparkle, using the Charmat method, lasting 2-3 months to achieve a fine and persistent perlage.

COMPOSITION CHARACTERISTICS

Colour: bright pinkish with coral reflections
Parfum: fresh and fruity, with notes of berries (strawberry, raspberry), fresh flowers, and a hint of citrus
Taste: spicy, fresh, with good acidity and a slight sweetness balancing the sparkle. The finish is clean and fruity, with a fine and persistent perlage.

ANALYTICAL DATA

Alcohol content: 11% vol
Net dry extract: 18 g/l
Reducer sugars: 13 g/l
Total acidity: 5,2 g/l
Total sulphites: 80/90 mg/l

FOOD MATCHING

Perfect as an aperitif, excellent with light appetizers, salads, fish and seafood dishes. Also ideal with fresh vegetable-based dishes and soft cheeses.
Service notes: served at a temperature of 6-8°C

WEINBERG

Rebsorten: Corvina, Rondinella
Rebzüchtung: Guyot
Rebstöcke pro Hektar: 4.000-5.000
Boden: kalkhaltig, lehmig, gut durchlässig
Höhe: 100-200 Meter über Meeresspiegel
Erntezeit: Ende September, Anfang Oktober
Trauben: 90-100 Doppelzentner/Hektar

WEINBEREITUNG

Sanfte Pressung der Trauben mit temperaturkontrollierter Gärung (16-18 °C) in Edelstahltanks zur Erhaltung von Frische und Aromen. Anschließend erfolgt eine zweite Gärung zur Erzeugung der Perlage nach der Charmat-Methode, mit einer Dauer von 2-3 Monaten für ein feines und anhaltendes Mousseux.

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Farbe: leuchtendes Rosé mit Korallenreflexen
Bukett: frisch und fruchtig, mit Noten von Beeren (Erdbeere, Himbeere), frischen Blumen und einem Hauch Zitrus
Geschmack: lebhaft, frisch, mit guter Säure und leichter Süße, die die Spritzigkeit ausbalanciert. Der Abgang ist sauber und fruchtig mit feinem, anhaltendem Mousseux.

ANALYTISCHE DATEN

Alkoholgehalt: 11% vol
Trocken Extrakt: 18 g/l
Restsüsse: 13 g/l
Säuregehalt: 5,2 g/l
Gesamtschwefeldioxid: 80/90 mg/l

SPEISEEMPFEHLUNG

Perfekt als Aperitif, hervorragend zu leichten Vorspeisen, Salaten, Fisch- und Meeresfrüchtegerichten. Auch gut geeignet zu frischen Gemüsespeisen und weichen Käsesorten.
Serviertemperatur: servieren bei 6-8 °C



Corvina,
Rondinella



6-8°C



11% vol



750 ml