

SPUMANTE ROSATO – METODO CHARMAT

Lo Spumante Rosato Metodo Charmat ben si adatta ad essere consumato in diverse occasioni, ideale come aperitivo, con piatti di pesce o come vino per ogni occasione. La vendemmia avviene verso fine Agosto e si effettua manualmente. Dopo la pigiatura il mosto e le bucce vanno incontro ad un periodo di 6-8 ore di macerazione in modo da estrarre una piccola quantità di colore e soprattutto arricchire il futuro vino di aromi e profumi speciali. La seconda fermentazione avviene all'interno delle vasche termocondizionate in acciaio e dura circa un mese, lo Spumante rimane poi a contatto con i lieviti per circa 30 giorni durante i quali acquisisce profumi, morbidezza e struttura.



Spumantizzazione: Metodo Charmat.

Colore: limpido, rosato cerasuolo.

Olfatto: caratteristico profumo di “lievito di pane” con note fruttate e floreali.

Gusto: buona persistenza, morbido ed equilibrato. Perlage fine e buona persistenza della spuma.

Gradazione alcolica: 11,5 % vol.