



Viticoltori dal 1914

## VINO ROSATO SPUMANTE "ROSE'14 BRUT"



**ZONA DI PRODUZIONE:** Costigliole d'Asti

**TERRENO:** Sabbioso, argilloso e calcareo

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Il tradizionale "Guyot" piemontese

**RESA PER ETTARO:** 90 q.li/ha

**ETÀ MEDIA DELLE VITI:** 10-25 anni

**UVAGGIO:** 60% Barbera 40% Merlot

**VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO:** Selezione e raccolta delle uve. Pressatura soffice con pressa ad azoto e fermentazione in vasca di acciaio a temperatura controllata. La fermentazione per la presa di spuma avviene in autoclave con lieviti selezionati a 18°C. Dopo la presa di spuma si procede all'imbottigliamento.

**COLORE:** Rosa carico tendente con l'invecchiamento al rosa antico. Perlage fine e continuo.

**PROFUMO:** Piacevolmente intenso al naso con note fiorite di rosa che richiama il profumo di fragola.

**SAPORE:** Gusto fresco, persistente, con leggero finale tipicamente amarognolo.

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 13%

**ACIDITA' TOTALE:** <6 gr./l

**ZUCCHERI RESIDUI:** 7-8 gr./l

**ABBINAMENTI:** Vino di grande versatilità, ottimo per aperitivi, da abbinare al pesce e ai formaggi.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 8-10° C.

**N.B. Nei vigneti non viene utilizzato il diserbante e il prodotto in bottiglia è a basso contenuto di solfiti**