



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