

Spumante rosato Brut



Forma di allevamento: Guyot
Ceppi per ettaro: 4500 viti per ettaro
Età del vigneto: 27 anni

Vine growing system: Guyot
Plant density: 4500 vines per hectare
Age of vineyard: 27 years-old



La **raccolta** a mano avviene nelle prime due settimane di settembre, le uve vengono pressate subito dopo la raccolta. La **fermentazione**, avviene come per i vini bianchi in vasche di acciaio termo condizionate a 16-18 C. Nella primavera successiva avviene la presa di spuma che genera la **seconda fermentazione** in autoclavi d'acciaio condotta a bassa temperatura per favorire la produzione di aromi fermentativi e la produzione di un fine e persistente **perlage**. Segue un lento **affinamento** di 30 giorni sulle fecce nobili.

*Collected manually during the first two weeks of September, the grapes are pressed immediately after harvesting. As is done for white wines, **fermentation** is carried out in temperature-controlled stainless steel tanks at a temperature of 16-18°C. The following spring, the **second fermentation**, which takes place in autoclaves stainless steel tanks, at low temperatures to promote the formation of fermentative aromas and the production a fine and persistent **perlage**. This is followed by slow **aging** with a 30 days stay on fine lees.*



Il **profumo** è delicato e fragrante, fruttato con sentori di fragola, lampone e rosa. Ottimo anche **fuori pasto**, il suo sapore fresco e secco lo rende ben abbinabile a risotti, crostacei, piatti di pesce o carne bianca.

*Its delicate **scent** is fragrant and fruity, with strawberry, raspberry and rose nuances. It has a fresh, dry taste, which make it ideally suited to accompany risotto, fish and shellfish, and white meat dishes.*

