

CONTINUUM

IGT Spumante Rosè

BRUT

TECNICA DI PRODUZIONE

Spumante Rosè CONTINUUM è ottenuto dalla vinificazione in rosato, dalla pressatura di uve Merlot e Petit Verdot con successiva seconda fermentazione in autoclave seguendo la tecnica dello charmat lungo.

La vendemmia viene effettuata a fine Settembre, le uve vengono raccolte in cassette con un'accurata selezione a mano.

L'assaggio delle uve ed i valori analitici ci permettono di scegliere il miglior periodo vendemmiale per portare in cantina una base spumante ottima.

L'uva viene trasportata in cantina e diraspata, successivamente attraverso una pressatura soffice si ottiene il mosto rosato pronto per la fermentazione.

Dopo una eventuale chiarifica a seconda della condizioni di torbidità del mosto, viene innescato il processo fermentativo che si svolgerà in circa 15 giorni ad una temperatura tra i 16/18 gradi.

Dopo un periodo di riposo sulle fecce, il vino è pronto per la seconda fermentazione in autoclave per la durata di circa 120 giorni con una successiva permanenza sui lieviti prima della messa in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il colore di questo spumante è un petalo di rosa intenso e brillante; al naso è delicato ed elegante con note di ribes rosso, fragoline di bosco, lampone e pompelmo rosa. L'effervescenza è fine e persistente.

In bocca è molto piacevole, ottima sapidità in equilibrio con la componente alcolica.

Risulta essere un ottimo prodotto a tutto pasto ed un elegante compagno per un perfetto aperitivo.



SCHEDA TECNICA

Tipo: Spumante brut Rosato

Vitigni: Merlot X Petit Verdot

Conduzione del vigneto: in agricoltura biologica

Terreni: di medio impasto in parte argillosi in parte sabbiosi, esposizione a ovest

Sistema di allevamento: a cordone speronato

Età della vigna: 12 anni

Colore: petalo di rosa

Vinificazione: metodo Charmat lungo

Fermentazione: doppia fermentazione

Alcool: 12 % Vol

pH: 3,2

Temperatura di servizio: 6-8 Gradi

Abbinamenti: salumi pregiati, formaggi freschi, carne bianca, pesce elaborato e crostacei, fritto misto di pesce

Quantità btl prodotte: 4000