

# CONTINUO

## IGT Spumante Rosè

### Brut

#### TECNICA DI PRODUZIONE

Spumante Rosè CONTINUO è ottenuto dalla vinificazione in rosato di due differenti vendemmie, 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 delle 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.

#### SCHEDE TECNICHE

**Tipo:** Spumante brut Rosato

**Vitigni:** Merlot X Petit Verdot

**Condizione 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:** 18 anni

**Colore:** petalo di rosa

**Vinificazione:** metodo Charmat lungo

**Fermentazione:** doppia fermentazione

**Alcool:** 12,5 % Vol, Pas Dosè

**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

