

ROSATO IGT VENETO BIOLOGICO 2020 VINO FRIZZANTE



UVE	CORBINA NERA, MARZEMINA BIANCA
UBICAZIONE VIGNETI	COLLINE DI VALLE SAN GIORGIO, MONTE GEMOLA
ALTIMETRIA	50/80 m s.l.m.
ESPOSIZIONE	Sud-Est
ETÀ DELLE VITI	12/27 anni
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Guyot
DENSITÀ DI IMPIANTO	5200 Ceppi/ha
RESA	70 q.li/ha
TERRENI	Da disgregazione di rocce trachitiche
VENDEMMIA	A mano in cassetta, metà di settembre
VINIFICAZIONE	Uva diraspata e lasciata in macerazione per circa 12 ore fino all'avvio della fermentazione spontanea, senza effettuare rimontaggi. Svinatura e pressatura soffice e fermentazione della massa in acciaio per l'80% e in barriques di secondo passaggio per il restante 20% senza controllo termico.
AFFINAMENTO	In acciaio per circa 10 mesi, senza alcun travaso, filtrazione o chiarifica, fino al momento del tiraggio. Imbottigliato in luglio e rifermentato in bottiglia grazie all'aggiunta di mosto della vendemmia
TIRAGGIO	26 Giugno 2021
ALCOOL ETILICO	12% vol
ZUCCHERI RESIDUI	2,1 gr/L
ACIDITÀ TOTALE	4,9 gr/L
ESTRATTO SECCO	17,5 gr/L
PH	3,42
PRESSIONE	2,5 bar
SOLFOROSA LIBERA	9 mg/l

Color rosa cerasuolo, leggermente opalescente per la presenza dei lieviti con cui il vino viene imbottigliato. Al naso spiccano profumi di rosa, di arancio, di melograno e di piccoli frutti rossi come ribes e lampone. Accennati sentori speziati di zenzero, noce moscata e pepe rosa. In bocca la freschezza è amplificata da un perlage sottile e fine. La persistenza è molto lunga e restituisce sentori di frutta selvatica e pompelmo rosa nel finale sapido e piacevolmente amaricante. Molto versatile, si può abbinare a salumi, a formaggi freschi, a ostriche e crostacei, insalate di pesce e pesci come trota e salmone. Piacevole anche con crostate con confettura di frutta rossa.

Temperatura di Servizio: 8-10° C.