

ROSÉ BRUT

VINO SPUMANTE



VINO BIOLOGICO

VIGNETO: vigneto delle rose

GIACITURA: collinare

ESPOSIZIONE: NORD EST

ALTITUDINE: 300 m slm

INTERFILA: leguminose alternato ad inerbimento spontaneo

TERRENO: medio impasto prevalentemente argilloso

FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

VENDEMMIA: manuale in cassette da 2 ql

UVE: Sangiovese acino piccolo - Canaiolo - Merlot

TIPO DI CONDUZIONE: biologica certificata

VENDEMMIA: manuale in cassette da 2 quintali

VINIFICAZIONE: brevissima macerazione in pressa seguita da fermentazione senza bucce

BOTTIGLIE PRODOTTE IN MEDIA: 4.000

Bottiglie da 750 / cartoni 6 bottiglie

NOTE ORGANOLETTICHE: Brillante, rosa tenue tendente al ramato.

Bollicina fine, il profumo è marcato dalle rose, dai piccoli frutti rossi e agrumi di mandarino.

In bocca una spumeggiante bolla accarezza il palato, poi prosegue con una scia fresca e agrumata che ravviva e allunga la sorsata.

ABBINAMENTI: Panzanella con sedano croccante, tartare di manzo al tartufo nero, tartare di gamberi con olio aromatizzato agli agrumi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 4°-6°



ORGANIC WINE

VINEYARD: rose's vineyard

TYPE OF LAND: hilly

EXPOSURE: NORTH EAST

HEIGHT: 300 m above sea level

ROW SPACING: leguminous crops alternating with spontaneous grassing

SOIL: medium texture, mostly clayey

TRAINING FORM: Guyot

GRAPE HARVEST: by hand in 0,2 ton. Cases

GRAPES: small berry sangiovese - Canaiolo - Merlot

ORGANICALLY GROWN VARIETIES

VINIFICATION: very short maceration in press followed by fermentation without skins

AVERAGE PRODUCED BOTTLES: 4.000

750 bottles/ 6 bottles boxes

TASTING NOTES: Brilliant, soft pink tending to coppery. Fine bubble, the bouquet is marked by roses, small red fruits and tangerine citrus.

In the mouth, a frothy bubble caresses the palate, then continue with a fresh, citrus trail that enlivens and lengthens the sip.

FOOD PAIRINGS: Panzanella with crispy celery, beef tartare with black truffle, shrimp tartare with citrus-flavored oil.

SERVING TEMPERATURE: 4°-6°