

## Molinara spumante Rosé millesimato Brut

### *Una rivelazione, rosé*

Prende il nome da un vitigno autoctono "Molinara", che, vinificata in purezza dà vita ad un inedito spumante rosato. Elegante colore rosa antico. Il pèrlage è finissimo, cremoso e persistente. Bouquet di grande intensità, mostra spiccata acidità che dona grande bevibilità.

UVE	Molinara
ORIGINE	Valpantena (La Costa di Romagnano - Grezzana)
AFFINAMENTO	Sur lies per 5 mesi e 2-3 mesi in bottiglia
ANNATA	2022
DATI ANALITICI	Alcol 12%
LONGEVITÀ	2-3 anni
	Contiene Solfiti

#### TERRENI

Versanti collinari terrazzati, caratterizzati da un substrato costituito da calcari marnosi dovuti al Biancone. Terreni con scheletro da comune ad abbondante, estremamente calcarei e moderatamente alcalini; buona profondità, permeabilità media e bassa capacità di trattenere l'acqua.

#### DEGUSTAZIONE

Elegante colore rosa antico. Il pèrlage è finissimo, cremoso e persistente. Bouquet di grande intensità con netti sentori di pesca noce e melograno completato dai sentori di crosta di pane, tipico di uno Charmat lungo.

#### VINIFICAZIONE

La vendemmia è manuale durante la prima metà di settembre. L'uva viene introdotta intera in pressa con l'aggiunta di ghiaccio secco per portare la temperatura a 7-8°C. Pressatura e resa in mosto del 50%. Segue chiarifica statica e fermentazione in acciaio a temperatura controllata di 12-13 °C.

#### ABBINAMENTI

Perfetto come aperitivo con salumi e affettati, è eccellente con crudité di pesce e risotti alle erbe, esaltandone delicatamente i sapori.

#### PREMI E RICONOSCIMENTI

**falstaff** 85

**falstaff** 88

