

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

