



TORRE ROSAZZA

LIS VEDRANIS

ROSÉ

METODO CLASSICO

BRUT

Rosé, lo stesso colore delle albe che illuminano il cielo sopra i colli di Poggiobello. Un metodo classico che suona come le crinoline che un tempo frusciano sui pavimenti della villa e che sa di quei frutti di bosco che ancora oggi si nascondono sulle nostre colline. Un Metodo Classico con un'allure femminile.

UVE	Chardonnay, Pinot Nero
RESA UVE	60-65 q/ha
ORIGINE	Vigneti di proprietà
ALTITUDINE	80-120 s.l.m.
METODO DI ALLEVAMENTO	Guyot
DENSITA' DI IMPIANTO	4.200 ceppi/ha
AFFINAMENTO	12 mesi sur lies
DATI ANALITICI	Alc. 12%, Zuccheri residui 5,5 gr/litro, 5,6 gr/litro
LONGEVITA'	6 anni

Terreni

Ponca" è l'elemento tipico del nostro suolo: una formazione sedimentaria costituita integralmente da marna argillosa alternata a strati di arenaria. La "ponca" presenta bassa fertilità e una buona capacità di trattenere l'acqua, dona alle uve e al vino caratteristiche uniche come corpo e colore, tannini e mineralità. La sistemazione dei vigneti in terrazze, i Ronchi (sommità delle alture) e la perfetta esposizione permettono la maturazione completa delle uve. La ventilazione è buona grazie alla Bora e ai venti provenienti dal Mar Adriatico; l'importante escursione termica fra il giorno e la notte rende le uve più aromatiche e zuccherine.

Vinificazione

La raccolta delle Uve Chardonnay e Pinot Nero avviene separatamente per poter effettuare la raccolta all'apice qualitativo di entrambe. L'uva si raccoglie manualmente tra la fine di agosto e la prima decade di settembre, in cassette che, portate in cantina, vengono subito lavorate a bassa temperatura, con una resa limitata. Segue una fermentazione alcolica controllata, a basse temperature, e la permanenza sui lieviti fino ai primi mesi dell'anno successivo. Viene quindi effettuata la selezione per la costituzione della base spumante che sarà avviata alla rifermentazione in bottiglia per un periodo minimo di 12 mesi e dopo la degorgiatura un ulteriore affinamento minimo di 1 mese in bottiglia.

Degustazione e Abbinamenti

Lis Vedranis Rosé nasce dal sodalizio fra uve Chardonnay e Pinot Nero macerate, in un perfetto equilibrio che dona finezza e longevità. La tenue tinta rosa anticipa le note di fragola di bosco e melograno al naso, con un finale dolce di lampone e marmellata. Gusto caratterizzato dalla pastosità della beva e una sensazione di piacevole freschezza, nel finale un richiamo velato di frutti rossi di bosco. Abbinamenti: come aperitivo, oppure da abbinare a piatti di pesce o carni bianche, da provare con pizza, pasta o lasagne.



LE TENUTE
LEONE ALATO