

ROSATO BRUT

Metodo Classico
2023



Denominazione e nome: Rosato Vino Spumante di Qualità Brut Metodo Classico.

Vitigni: Cannonau 80%, Vermentino 20%.

Estensione vigneti e bottiglie prodotte: 1,2 ettari, 5.000 bottiglie.

Tipologia di suolo: le uve Vermentino provengono dal vigneto Porruddu: i suoli, di colore bruno scuro a tessitura franca con presenza di conglomerati di marne arenacee. Le uve Cannonau provengono dal vigneto di Sedda Sa Figu: terreni franco-sabbiosi.

Anno di impianto: 2005.

Densità: 5600 ceppi per ettaro.

Sistema di allevamento: cordone speronato Cannonau. Guyot Vermentino.

Produzione: 2 Kg circa di uva per ceppo.

Vendemmia: manuale in piccole cassette, per salvaguardare l'integrità degli acini.

Vinificazione: il blend di vermentino e cannonau viene fatto direttamente con le uve in pressa. Dopo una soffice spremitura il vino viene chiarificato a freddo per circa 24/48 ore a 4/6°C. Successivamente il mosto viene travasato per poi essere inoculato per l'inizio della fermentazione, condotta tra 15° e 18°C in vasche di acciaio.

Affinamento: sui lieviti per 18 mesi.

Liqueur d'expedition: Cannonau in Anfora.

Note degustative: colore petalo di rosa che la luce attraversa facendolo brillare come un piccolo gioiello, questo metodo classico affascina subito per il suo perlage persistente. Al naso colpiscono profumo di ribes e petalo di rosa contornati da una delicata nota iodata. Finissime bollicine esplodono al primo sorso in sensazioni fresche ma al contempo delicate di piccoli frutti rossi, e una sapidità affascinante porta a fare subito un altro sorso, ed un altro ancora.

Abbinamenti consigliati: ostriche (le Fabrizie di Tortolì), tonno leggermente scottato, ma anche primi di mare saporiti. Fantastico per gli aperitivi.

Temperatura di servizio: 6°C in estate, 8°C in inverno.

