

# 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'expédition:** 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 Tortoli), tonno leggermente scottato, ma anche primi di mare saporiti. Fantastico per gli aperitivi.

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



Rosato

750 ml

11,5%