

**SPUMANTE METODO ITALIANO BRUT**

# ROSE'



*IN VIGNETO, dove tutto ha inizio*

Vigne allevate a Guyot su terreni di medio impasto, posti in zona collinare a Mossano. La produzione media è di 100 quintali\ha con una resa del 70% in vino.

**LA VINIFICAZIONE**

Le uve vengono raccolte e selezionate a mano verso metà Settembre. Avviene subito una breve macerazione prefermentativa a freddo, le bucce vengono quindi separate e la fermentazione si completa a temperatura controllata. Il vino riposa per cinque mesi in botte di acciaio per poi passare alla fase di spumantizzazione in autoclave della durata di tre mesi.

**IL VINO**

Di color chiaro con riflessi che ricordano la fragola, intenso e luminoso. Effervescenza nel bicchiere fine e persistente. Profumi intensi di fragoline di bosco, timo, bergamotto e mandorla. All'assaggio si presenta in buon equilibrio, dinamico, con una persistenza che richiama la mandorla e le note fruttate di fragola.

TITOLO ALCOLIMETRICO 12% Vol.

CONTENUTO ZUCCHERINO: 8 g/l

**PRODUZIONE ANNUALE**

circa 3.000

**TIPOLOGIA**

Spumante brut

**IL VINO**

E' uno spumante metodo italiano, intenso e luminoso, ideale per l'aperitivo con le sue fresche note di fragoline di bosco, timo, bergamotto e mandorla. Il suo leggero residuo zuccherino lo fa rientrare nella categoria degli spumanti brut.