

ROSÈ BRUT

Vino Spumante di Qualità - Pecorino Brut



Tipo di vino: spumante rosato.

Uve: Montepulciano.

Zone di produzione: colline Vastesi.

Caratteristiche dei terreni: i nostri terreni presentano un caratteristico medio impasto, con predominanza a volte argillosa e a volte calcarea.

I terreni hanno tutti esposizione a Sud, Sud-Est, e altitudine si aggira intorno ai 200 m. s.l.m.

Sistema di allevamento: pergola abruzzese e G.D.C.

Densità ceppi/ha: densità media 3500

Resa ettoltri di vino per ettaro: mediamente 70

Epoca di vendemmia: la giusta maturazione si ha, mediamente tra la fine di settembre e la prima decade di ottobre.

Vinificazione: grazie all'utilizzo della pigiatura soffice e della fermentazione a temperature controllate, garantiamo il conferimento al mosto di tutte le migliori molecole aromatiche presenti nell'uva, nonché del tipico colore rosè. Il vino-mosto, base spumante, viene fermentato in autoclave con metodo Charmat fino ad ottenere il prodotto desiderato dopo un periodo di circa 60-80 giorni.

Seguono operazioni di illimpidimento e di stabilizzazione tartarica a freddo con successivo imbottigliamento isobarico.

Fermentazione: nella prima fase in serbatoi di acciaio inox, nella seconda (durante la spumantizzazione) la fermentazione avviene in autoclavi di acciaio inox.

Vista: ha un colore brillante, rosato, con un perlage fine e persistente.

Olfatto: sentori di rosa, ciliegia e frutta rossa, con una punta di speziatura, note di crosta di pane.

Gusto: armonico, persistente, brioso in bocca, si sente una piacevole sensazione acidula dovuta all'anidride carbonica e delle gradevoli sensazioni di amarena e di ciliegia. Ha un finale lungo e porta con sé delle lievi e piacevoli note amare.

Gradazione Alcolica: 12,5% Vol

Temperatura ottimale di servizio: 8/10°C

Abbinamenti: perfetto con crostacei, crudi e zuppe di pesce anche molto speziate. Si abbina bene con la pizza e con i salumi: dal culatello alla mortadella. E' un vino da degustare a 360 gradi in qualsiasi occasione e contesto. Perfetto tanto per l'aperitivo quanto per un brindisi a fine pasto.