

Spumante Rosé

Spumante Extra Dry

STORIA

Il vitigno “Tai rosso” è quasi certamente di origine spagnola. Secondo gli studi più recenti, infatti, si tratta di un biotipo del vitigno “Garnacha tinta”, coltivato anche in Francia e in Sardegna. Lo si trova anche in alcuni rosati DOC di notevole e antica tradizione.

CARATTERISTICHE

Lo Spumante Rosé Extra Dry di Montruglio presenta un colore rosa delicato, ma allo stesso tempo intenso. Il suo bouquet raffinato stimola sensazioni fruttate che ricordano il sottobosco (ribes e lampone).

OTTENIMENTO DEL VINO

Dopo la diraspatura e la pigiatura, si procede a una pressatura soffice mediante una pressa pneumatica a tank chiuso (vinificazione in bianco). Il mosto viene poi trasferito in vasche d'acciaio, cui viene applicata la tecnica della flottazione, per assicurarne la purezza. Segue il travaso e la fermentazione alcolica con lieviti selezionati a temperatura controllata di 16° C. Per l'affinamento, al momento opportuno si avvia la rifermentazione del vino in autoclave chiusa a pressione a temperatura intorno ai 16° C. Questa fase dura circa due mesi. Infine si procede alla filtrazione.

VALUTAZIONE GUSTATIVA

Lo Spumante Rosé Extra Dry di Montruglio ha un sapore vellutato e leggermente amarognolo. Molto gradevole sia come aperitivo che con gli antipasti, va bevuto ghiacciato.



Spumante Rosé

DENOMINAZIONE: Rosato Spumante

ZONA: Comune di Lonigo (VI)

GIACITURA: Collina, 50/80 mt s.l.m.

ESPOSIZIONE: Sud-ovest

TERRENO: Calcereo sedimentario

VARIETA': Tai Rosso 100%

ETA' DEL VIGNETO: 24 anni

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Doppio capovolto

RESA PER ETTARO: 9000 kg

GRADAZIONE ALCOLICA: 11,5% Vol.

TENORE ZUCCHERINO: 14,00 g/l

ACIDITA' TOTALE: 6,00 g/l

PH: 3,20