

VENERE & AZZURRA

SPUMANTE ROSÈ

Alcool: 11,5%

Area di produzione: Sulle colline di Montepredone – Ascoli Piceno – Marche

Uve: Da vitigni selezionati Sangiovese, Merlot e Lacrima.

Resa (uva per ettaro): 120 q.li

Sistema di coltivazione: Guyot su spalliera

Composizione del suolo: Di medio impasto, con frange argillose.

Sistema di vinificazione e produzione:

Vinificazione Rosè, breve macerazione con le parti solide, immediata separazione del mosto, lunga fermentazione con lieviti selezionati in autoclave a temperatura controllata (15-16°C). Metodo Charmat. Imbottigliamento a freddo in linea sterile.



Descrizione organolettica: Di colore rosa antico, perlage fine e persistente. Si caratterizza per un profumo intenso con lievi sentori di lievito. Bouquet ampio, al naso emergono i sentori di rosa, violetta, fragoline di bosco e ribes. Sapore fresco e pieno con note di fragola e lampone. In bocca si presenta come uno spumante intrigante e buon equilibrato tra buon corpo, piacevole acidità e morbidezza.

Conservazione: Conservare in un luogo asciutto, fresco e buio. Si consiglia di berlo entro i 3 anni di vita.

Temperatura di servizio: Si consiglia di servirlo freddo a 6-8°C

Suggerimenti gastronomici: Ideale come aperitivo. Si abbina a stuzzichini di pesce e a tortine calde al formaggio. Molto interessante accostato a primi piatti di pesci a base di crostacei. Dà il meglio di se a tutto pasto.