

ROSE' SPUMANTE BRUT

ROSA DELLA REGINA

Uvaggio:

Cabernet 30% - Malbec 20% e Merlot DOC 30% più uve autoctone a bacca rossa scelte e di ottima qualità delle colline Asolane.

Zone di produzione:

Vigneti "Virginia" (loc. S. Zenone degli Ezzelini). Ottima esposizione a giacitura collinare. Buona ventilazione, forti escursioni termiche, bassa e selezionata produzione.

Altitudine:

ca. 150 m. s.l.m.

Tipologia di terreno:

Di medio impasto tendente all'argilloso.

Sistema di coltivazione:

Sylvoz e Guyot.

Cepi per ettaro:

4500.

Epoca di vendemmia:

Prima decade di ottobre.

Tecnica di produzione del vino base:

L'uva viene selezionata e raccolta in cassette. La vinificazione è in bianco: viene effettuata con la massima delicatezza per ottenere un vino rosato e fruttato. Dopo decantazione statica per 20 ore, il mosto viene aggiunto di lieviti selezionati. La fermentazione dura circa 15 giorni a 17° C, successivamente il vino viene mantenuto in serbatoi di acciaio inox termocontrollate fino alla presa di spuma.

Spumantizzazione:

Si attua con rifermentazione in autoclave e l'impiego del lievito selezionato a temperatura di 16° C per un periodo di 60 giorni.

Caratteristiche organolettiche:

Colore rosa cerasuolo intenso. Elegante nel pèrlage, regala gradevoli profumi fruttati di fragola e lampone accompagnati da note floreali di rosa canina.

Sapore intenso, sapido, dotato di buona persistenza, gradevole freschezza e buona morbidezza.

Abbinamento gastronomico:

Ottimo come aperitivo, con antipasti a base d'insaccati e con formaggi di media stagionatura.

Cucina Asolana:

Petto d'oca affumicato con Radicchio di Treviso.

Temperatura di servizio:

8° C

Dati tecnici:

Alcool: 12,5% vol.

Acidità: 5,50 g/l.

Estratto netto: 24 g/l.

Zuccheri: 13 g/l.

Pressione: 4,5 bar



**DAL BELLO.**

AZIENDA AGRICOLA DAL BELLO

Tel 0423. 949015 - Fax 0423. 949928

email: info@dalbellovini.it - www.dalbellovini.it