

Rosé 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.

Zona di produzione:

Vigneti *Virginia* (loc. San 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.

Ceppi per ettaro:

4.500

Epoca di vendemmia:

Prima decade di ottobre.

Metodo di produzione:

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 una 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 termocontrollati fino alla presa di spuma.

La spumantizzazione si attua con rifermentazione in autoclave e l'impiego di lieviti selezionati alla temperatura di 16°C per un periodo di 60 giorni.

Caratteristiche organolettiche:

Colore rosa cerasuolo intenso.

Elegante nel perlage, 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 di 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/lit

Estratto netto 24 g/lit

Zuccheri 13 g/lit

Pressione 4,5 bar

