

ROSÉ BRUT

NATURA DEL TERRENO

Soil - Boden

Argille nobili, ghiaia e sabbia
enoble clays, gravel and sand.
edle Tone, Kies und Sand.

EPOCA DI VENDEMMIA

Harvest - Ernte

Agosto, *August*

VINIFICAZIONE:

L'uva viene diraspata all'arrivo in cantina, pigiata e pressata. Fermentazione del prodotto a una temperatura di 16°C. Dopo una filtrazione sgrossante il prodotto viene inviato alla spumantizzazione. Il vino base, a cui vengono aggiunti zuccheri e lievito selezionato, viene immerso in autoclave, attuando una fermentazione naturale lenta e a temperatura controllata (16-18°C). Al raggiungimento della pressione stabilita (5 bar) lo spumante viene refrigerato, segue la filtrazione brillante e l'imbottigliamento.

WINEMAKING:

Upon arrival at the winery, the grapes are destemmed, crushed, and lightly pressed. The wine undergoes fermentation at a controlled temperature of 16°C, is then filtered to remove the dregs, and second fermentation is started. The base wine, to which sugars and selected yeasts are added, is racked into pressurized tanks for a slow natural fermentation at a controlled temperature (16-18°C). Once the proper pressure is reached (5 bar) the sparkling wine is refrigerated, and undergoes polishing filtration before being bottled.

WEINBEREITUNG:

Die Trauben werden bei der Ankunft im Weingut entrappt, gequetscht und gepresst. Die Fermentierung erfolgt bei einer Temperatur von 16 °C. Nach der Grobfiltration wird der geklärte Grundwein in einen Autoklaven gefüllt. Hier ruht er nun auf der Hefe, sodass sich Kohlensäure bilden kann. Diese zweite natürliche Gärung ist ein langsamer Prozess, der bei kontrollierter Temperatur (16-18°C) stattfindet. Sobald der festgelegte Druck (5 bar) erreicht ist, wird der Prosecco abgekühlt. Danach wird er gefiltert und in Flaschen abgefüllt.

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO

Age Potential - Alterspotential

3/4 anni - 3/4 years - 3/4 Jahren

RESIDUO ZUCCHERINO

Residual Sugar - Restzucker

7 g/L

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Service Temperature - Betriebstemperatur

8/10 C°



NOTE DEGUSTATIVE:

Una spuma ampia con perlage fine, persistente ed elegante. Di piacevole sapidità, pieno e persistente con retrogusto fresco e un lungo finale.

TASTING NOTES:

Lively mousse with an elegant, fine, and persistent perlage. Offering pleasing savoriness, it is rounded and persistent in the mouth with a long finish and refreshing aftertaste.

VERKOSTUNGSNOTIZEN:

Ein üppiger Schaum mit feiner, anhaltender und eleganter Perlage. Angenehm würzig, voll und anhaltend mit frischem Nachgeschmack und langem Abgang.

ABBINAMENTO:

Ottimo per l'aperitivo, accompagna bene piatti a base di salmone o sushi, carni bianche con salse non piccanti ed è perfetto con i crostacei.

FOOD PAIRING:

Excellent served as an aperitif, it goes well with salmon dishes, sushi, white meat dishes served with mild sauces, and it is perfect paired with crustaceans.

EMPFOHLENE SERVIERVOSCHLÄGE:

Hervorragend als Aperitif, passt gut zu Lachs- oder Sushi-Gerichten, weißem Fleisch mit milden Soßen. Ein Traum von Schalentieren.

