

VIRAGE Rosé Brut

Vino Spumante
Metodo Italiano

Vendemmia: settembre.

Vinificazione: le uve a bacca bianca sono vinificate in bianco ad una temperatura di 14 - 18°C. Le uve a bacca rossa compiono una breve macerazione pre-fermentativa di 24 - 36 ore alla temperatura di 8 - 10°C, segue una vinificazione in rosso ad una temperatura di 20 - 23°C. I due vini base vengono poi assemblati prima della presa di spuma la quale avviene ad opera di lieviti selezionati alla temperatura di 13 - 14°C per circa 60 giorni. Affina circa un mese prima di essere messo in commercio.

Note di degustazione: rosa raggiante con perlage fine e persistente. Naso tipico e pulito, articolato su sentori di piccole bacche selvatiche e frutti di bosco come lamponi, fragoline e ribes. Deciso, setoso e verticale, il palato si allinea, coerentemente, alle sensazioni olfattive. Finale avvolgente e lungo.



Pressione in bottiglia: 5,0 atm

Residuo zuccherino: 9 g/l

Alcool: 11%

Temperatura di servizio: 6 - 8 °C

Formati disponibili: 0,75 L