

SPUMANTE BRUT ROSÈ

TIPO DI VINO

Spumante rosè, metodo Charmat.

PRODUTTORE

Fernando Pighin & Figli S.Agr. a R.L.

UVE

Merlot 100%.

ZONA DI PRODUZIONE

Fraz. Risano - Pavia di Udine (UD)
Friuli Venezia Giulia - Italia.

TERRENO

Di medio impasto con presenza di chiazze di ghiaia.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot monolaterale con 4.800 ceppi/ha

RESA PER ETTARO

70 q/ha d'uva.

VINIFICAZIONE

Condizionamento dell'uva a +10° C
con breve macerazione e successiva vinificazione
in bianco tramite pressatura soffice.

RESA IN MOSTO 60%.

FERMENTAZIONE

In recipienti in acciaio inox
termocondizionati per 18 giorni
a temperatura controllata da +16° a +20° C.

SPUMANTIZZAZIONE

Il vino ha riposato in cantina in vasche inox
alla temperatura costante di +12° C passato
alla spumantizzazione che è avvenuta in autoclave
da 50 hl per un periodo di 9 mesi per consentire
la piena fusione lieviti di rifermentazione
e la relativa lisi con le fecce nobili.

ALCOL 12% vol.

FORMATO BOTTIGLIE 0.750 L



ASPETTO

Spuma bianca, "perlage" a grana fine e persistente.

COLORE

Rosato con luminose "nuance" di buccia di cipolla.

PROFUMO

Intenso, con delicati toni fruttati di confettura e crosta di pane

SAPORE

Secco, senza asperità, armonico elegante nel corpo con una buona persistenza aromatica accompagnata da una lieve sensazione citrina.

ABBINAMENTO

Aperitivo di classe, sposa tutte le pietanze a base di pesce. Ottimo con il risotto, i tagliolini e il classico prosciutto dolce con melone.

SERVIZIO

Alla temperatura da +9° a +10° C stappato al momento.

