

Spumante Rosé VS Vino Spumante Brut

ZONA DI PRODUZIONE:	Nord-est Italia
ALTITUDINE:	0 - 500 mt. s.l.m.
TIPOLOGIA DEL TERRENO:	Da origine fluviale-alluvionale a morenica; suoli di medio impasto, porfirici, con scheletro
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Guyot, Sylvoz, doppio guyot e cordone speronato
EPOCA DI VENDEMMIA:	Settembre
GRADO ALCOLICO:	11,50 % vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	6 - 8 °C
BICCHIERE CONSIGLIATO:	Tulipano di medie dimensioni a bocca richiudente
DURATA:	2/3 anni
BTG PER CARTONE:	6
FORMATO (CL):	75

SCHEDA TECNICA

Lo Spumante Rosé Santa Margherita nasce dall'unione, all'interno di un vino inebriante e intrigante, di tre differenti varietà di uve con personalità e origini diverse, provenienti dalle più importanti regioni italiane per la tradizione vinicola, in cui la cantina è presente da sempre: la Valle dell'Adige e il Veneto Orientale.

A partire da una base di vino bianco, la cuvée è assemblata con un rosato ottenuto per mezzo di una breve macerazione dell'uva rossa a contatto con le bucce. La seconda fermentazione avviene in autoclave a una temperatura controllata di 15 °C per circa un mese. Raggiunta la sovrappressione desiderata di circa 5,5 bar, si procede al raffreddamento del vino per bloccarne l'ulteriore fermentazione e favorirne la stabilizzazione, lasciandolo ad affinare in autoclave a contatto con i lieviti per due/tre mesi.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Una sfumatura rosata fa da preludio a un delicato rincorrersi di fragranze floreali, esaltate da un sentore di frutta a polpa bianca con nuance di piccoli frutti rossi. La manifestazione odorosa vibrante si sposa perfettamente con una freschezza gustativa vivace e persistente, per un'esperienza sensoriale brillante e versatile, vocata alla freschezza e alla bevibilità.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale come aperitivo ed eccellente accompagnamento per una vasta gamma di antipasti sfiziosi a base di pesce e piatti saporiti o creazioni culinarie di ogni tipo giocate su leggerezza e aromaticità. Da provare anche sui piatti speziati e piccanti della cucina orientale.

Spumante Rosé

