

Spumante Rosé VS Vino Spumante Brut

| | |
|--------------------------|--|
| UVE: | Glera, Chardonnay e Malbec |
| 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: | 12 - 6 |
| FORMATO (CL): | 37,5 - 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 orizzontale a una temperatura controllata di 14-16 °C per circa un mese. Raggiunta la sovrappressione desiderata di circa 5,5 bar, si procede al raffreddamento del vino per bloccare 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 croccante 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



Santa Margherita