



Rosè Brut

Denominazione *Riviera del Garda Classico DOC*

Vinificazione: *Acciaio inox*

Grado Alcolico: *12,50 %*

N° Pezzi: *7 000*

Formato: *0.75 lt – 1.5 lt*

Uvaggio: *30% Gropello, 25% Barbera, 25% Sangiovese, 20% Marzemino*

Età vigneto: *Viti di circa 25 anni d'età*

Terreno: *La composizione litologica di questi terreni varia dalla località "Balosse" formata da terra ricca di sostanza organica, alla zona più vicina al lago con terra a prevalenza sabbiosa.*

Esposizione: *Est/Ovest*

Zona di produzione: *Le uve destinate alla vinificazione di questo Rosè Spumante provengono da terroir diversi, che si estendono all'interno dell'anfiteatro morenico della Valtènesi.*

Allevamento: *Spalliera con potatura a guyot metodo Simonit, 5/8 gemme per capo-frutto.*

Resa media: *110 qli/Ha*

Potenziale di invecchiamento: *3 anni*

Inizio – fine raccolta: *10 Settembre – 11 Settembre*

Vinificazione: *Le uve selezionate, una volta in cantina, vengono pigi-diraspate e messe direttamente in pressa. Qui, dopo una breve macerazione di 4 ore, avviene una spremitura soffice che seleziona solo il primo mosto fiore. Ad estrazione ultimata il mosto viene mantenuto a 10° C e lasciato illimpidire naturalmente tramite una decantazione statica. Il limpido in seguito, viene prelevato e tramite lieviti selezionati fermentato a temperatura controllata, per la prima fermentazione alcolica. Il vino, una volta ottenuto, viene spumantizzato con metodo Charmat e lasciato maturare per circa 6 mesi in vasche di inox, per la presa di spuma. Successivamente affina per un breve periodo in bottiglia.*

Aspetto Sensoriale: *Colore rosa salmone con riflessi corallo. All'olfatto esprime note speziate e fruttate, tra le quali spicca il pepe e un bouquet di frutti rossi, fragolina di bosco e ribes. In bocca è vellutato con una spiccata vena acida ed un finale leggermente sapido.*

Abbinamenti: *Perfetto come aperitivo. Consigliato anche con abbinamenti più golosi, come una buona pizza o una pasta fresca con un sugo mediterraneo.*