

METODO CLASSICO NERO D'AVOLA ROSÈ

VITIGNO - Nero d'Avola 100%

VENDEMMIA - Manuale, in cassette da 15 kg nella terza settimana di agosto

SISTEMA DI ALLEVAMENTO - Guyot

DENSITÀ DI IMPIANTO - 4000/ettaro

RESA - 10 t/ha

ALTIMETRIA - 500/600 m.s.l.m

VINIFICAZIONE - Le uve di Nero D'Avola sono raccolte a mano e sapientemente lavorate secondo la tradizione del Metodo Champenois. La pressatura avviene per intero e in maniera soffice e progressiva estraendo dai chicchi solo la parte migliore del succo, il mosto fiore. La prima fase del processo consiste nell'assemblaggio dei vini base ottenendo così la cuvée definitiva. Con l'aggiunta di liqueur de tirage, inizia la fermentazione. Il vino si versa nelle tradizionali champagnotte sigillate con tappo a corona. Durante questo periodo avviene la presa di spuma. La rifermentazione in bottiglia avviene a 14° C per una durata di 60 giorni mentre la permanenza sui lieviti è di almeno 24 mesi. Durante questa fase, avviene il remuage. Successivamente al cosiddetto dégorgement, si aggiunge la liqueur de expédition (composta prevalentemente da glucosio e fruttosio). Infine lo spumante viene tappato e confezionato

COLORE - Brillante, rosa antico

BOUQUET - Note fruttate di frutti rossi, come fragola, ciliegia e lampone. Molto intenso con sentori di lievito e brioche

SAPORE - Intrigante, vivace, ben equilibrato, morbido e avvolgente con sapidità e gusto persistente

GRADAZIONE ALCOLICA - 11,5% Vol.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI - Perfetto come aperitivo, eccellente con gli antipasti in particolare con crudité di pesce e crostacei. Il suo corpo e la sua fragranza lo rendono ideale anche in abbinamento con agnello al forno, erbe aromatiche e coniglio farcito

TEMPERATURA DI SERVIZIO - 6° - 8°C

EPOCA OTTIMALE DI CONSUMO - 1-3 anni

FORMATI - Bottiglia da 75 cl

NOTE

