

Adri

BRUT ROSÈ

Colore: Rosa tenue con riflessi brillanti.

Profumo: Delicato e fragrante con sentori di fragola, lampone e rosa.

Gusto: Al palato emerge la freschezza di questo vino con struttura e ampiezza aromatica.

Conservazione e servizio: Le bottiglie vanno conservate in un ambiente fresco ed asciutto, lontano da luce e fonti di calore. Va servito ad una temperatura tra i 6 – 8 °C. Si consiglia un calice a tulipano piuttosto ampio.

Abbinamenti: Perfetto compagno di piatti a base di pesce, crostacei e piatti di carne elaborati ma delicati.

SCHEDA TECNICA

Varietà delle uve: Uve bianche e rosse ad alta vocazione spumantistica.

Caratteristiche del vigneto: Suolo calcareo e morenico, viti allevate con forma Sylvoz, densità di 3300 viti/ha

Produzione media: 15 t/ha

Epoca di Vendemmia: Settembre/Ottobre

Modalità di raccolta: Manuale

Pressatura/Decantazione/Vinificazione: Dopo la raccolta, l'uva a bacca rossa, attraverso una pressatura soffice, viene lasciata per un breve periodo a contatto con le proprie bucce. Non appena raggiunto il colore desiderato, il mosto, separato dalle vinacce, segue una parziale fermentazione in recipienti di acciaio ad una temperatura di 18-20° C. per 15-20 giorni. Successivamente si prepara la cuvée aggiungendo al 5% di vino rosso, il 95% di vino bianco.

Presa di Spuma: La presa di spuma avviene secondo il metodo Martinotti – Charmat che prevede la rifermentazione naturale in autoclavi per 30 giorni.

Residuo Zuccherino: 12 gr/l

Alcool: 11,5% vol.