

Spumante Brut Rosé “Alfa Romeo”



Vitigno: Pinot Nero



Zona di produzione: Piemonte



Giudizio organolettico: Una spuma fine, regolare e persistente rompe la trama di un colore rosa, tenue, con pallidi riflessi granati, a vestito di un vino limpido e luminoso. Profumo ricco, intrigante, floreale, delicato e generoso. Gusto secco, citrino, delicato, lungo in bocca, che rasenta il salato.



Notizie utili: Una breve macerazione in pressa di uva Pinot Noir - raccolta a mano e opportunamente selezionata - prima della separazione della fase liquida dalla fase solida, permette di ottenere un mosto dall'intensità e dalla tonalità colorante che si può giudicare affascinante. Questo in concomitanza della migrazione dalle bucce al mosto, di una serie di componenti che vanno a rendere maggiormente interessante il vino. Ad omogeneizzare il tutto, una fermentazione in autoclave a temperatura controllata con l'ausilio di lieviti selezionati, in grado di esaltare le migliori peculiarità. La maturazione sui lieviti e il successivo affinamento in bottiglia va a suggellare l'espressione del Metodo CHARMAT.



Affinamento: 9 mesi autoclave



Alcool: 12,5%



Zuccheri: 2 g/l



Acidita' totale: 5,5 g/l



Abbinamenti gastronomici: Si ama definire questo vino “trasversale” per rafforzare la sua indole ad un consumo a tutto pasto, dall'aperitivo fino ai formaggi e anche più in là.



Servizio: 6-7°C

