

CONVENTO CAPPUCCINI



Spumante Rosato



Vitigno: 100% Brachetto

Alcool: 11,5% by vol

Vendemmia: End of august

Esposizione: South

Altitudine: 250 m

Resa per ettaro: 8,5 Tonnellate

Confezioni: 6 bottiglie per cassa

Vinificazione: Dopo la raccolta manuale, I grappoli sono diraspati, pigiati, e dopo una breve macerazione pressati così da separare le bucce e fissare il colore. Inizia successivamente la fermentazione primaria in vasche di acciaio con controllo di temperatura. Limpido e pronto per la rifermentazione il vino viene poi messo in serbatoi a pressione dove con procedimento Martinotti (o Charmat) rifermenta e diventa spumante.

Invecchiamento: è un vino da bere giovane che non richiede affinamento o invecchiamento

Note: Spumante dal colore brillante tonalità buccia di cipolla e perlage fine, l'aroma è tipico del vitigno aromatico di cui è figlio con note floreali molto accentuate e sentori fruttati, al gusto è leggermente abboccato abbastanza caldo fresco e con una buona persistenza. Perfetto per aperitivi ma anche come vino per accompagnare piatti semplici, da servire possibilmente freddo dai 4 ai 6 gradi.

