Vino spumante Rosso dolce



TIPOLOGIA

Vino spumante rosso DOLCE

VITIGNI PRINICPALI

Uve italiane a bacca rossa vocate alla spumantizzazione

AREA DI PRODUZIONE

Uve provenienti in particolare dal nord e centro Italia

TERRENI

Terreni ben esposti su base calcarea, che donano alle uve un'acidità naturale sostenuta ideale per la produzione di vini spumanti.

RACCOLTA

A seconda delle annate, la vendemmia avviene tra fine agosto ed inizio settembre, per garantire una corretta maturazione e un buon livello di acidità delle uve

VINIFICAZIONE

Dopo la macerazione a contatto con le bucce, segue la pressatura soffice e la fermentazione in contenitori di acciaio a temperatura controllata per mantenere gli aromi naturali delle uve ed ottenere un vino base ricco di acidità e profumi.
La seconda fermentazione (presa di spuma) avviene attraverso l'inoculo di lieviti selezionati in vasche d'acciaio a temperatura e pressione controllata (autoclavi) secondo il metodo Charmat.

COLORE

Rosso rubino brillante con sfumature color ciliegia. Perlage fine e persistente.

OLFATTO

Intenso e spiccatamente dolce, con sentori di frutta fresca rossa, fragola, mirtillo, marmellata di ciliegia e piacevoli note di miele.

GUSTO

In bocca la dolcezza è predominante, seppur bilanciata da una buona nota acidità. Lascia un riconoscibile retrogusto dolce di frutta rossa matura e marmellata di ciliegie.

ABBINAMENTI

Una sua particolare proprietà è quella di esaltare il sapore delle fragole e delle pesche, per questo motivo viene consigliato nella preparazione delle macedonie di frutta e dei sorbetti. L'abbinamento più tradizionale è quello con la pasticceria secca, con i dolci da forno e con le crostate di frutta.

CONSIGLI PER IL SERVIZIO

5-6°C

[Emiliana (75 cl)], [10% vol]

Stabilimento di Cazzano
Via L. Corradini 30/A
37030 Cazzano di Tramigna (VR)

CONTRI
SPUMANTI S.P.A.

Stabilimento di Campogalliano
Via S.Ferrari 44
41011 Campogalliano (MO)