



Vino spumante Rosso dolce



Emiliana (75 cl)

TIPOLOGIA

Vino spumante rosso DOLCE

VITIGNI PRINCIPALI

Uve italiane a bacca rossa vocate alla spumantizzazione, in particolare Merlot.

AREA DI PRODUZIONE

Uve provenienti in particolare dalle regioni Veneto ed Emilia

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

GRADO ALCOLICO

10%vol

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



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