



PRIMAVERA SPUMANTE BRUT ROSATO

COLORE:

rosa integro, vivo e luminoso, con riflessi violacei e argentati.

PROFUMO:

bouquet netto e asciutto, brioso. Profumi intriganti, dopo delicati effluvi floreali, frutti di bosco e mirtilli.

SAPORE:

deciso, fine e armonico, molto ben bilanciato grazie ad un buon equilibrio tra frutto e freschezza, con un tocco di maturità che gli riduce la vena citrina, riesce a dare una misura ed una serbevolezza gratificanti. Una struttura sostenuta da una buona acidità e dall'alcool, propone una bella succosità, fruttata e fresca. Bouquet ampio e persistente.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

è perfetto come aperitivo o brindisi o per accompagnare un pasto leggero e delicato, ma anche con primi e secondi a base di pesce, frittiture di pesce e carni bianche, verdure grigliate e formaggi freschi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°C

GRADAZIONE ALCOLICA: 11%vol

VENDEMMIA:

manuale a metà-fine agosto con accurata cernita delle uve.

VINIFICAZIONE:

pigia-diraspatura e successiva pressatura in pressa a polmone. Successiva chiarifica e travaso, a cui segue la fermentazione. Viene poi effettuato il batonage per 2/3 volte a settimana per circa un mese sulle feccie fini (o Nobili). Segue la stabilizzazione a freddo in vasca di acciaio a -4°C.

METODO: Martinotti

AFFINAMENTO: il vino pronto all' inizio dell'anno nuovo, entra subito in commercio, senza subire invecchiamenti, scelta valutata ed adottata dall'azienda ai fini di preservare i profumi fruttati, varietali e caratteristici del Roero che da sempre contraddistinguono l'azienda.