

CUVÉE ROSÉ

SPUMANTE BRUT

Zona di produzione:

Castagnole Monferrato, Piemonte.

Vigneto:

sistema di allevamento Guyot basso con 9-10 gemme sul capo a frutto.

Vitigno:

Grignolino 100% lavorato in purezza.

Vinificazione:

in rosato di uve Grignolino in purezza, con breve permanenza del mosto a contatto con le vinacce per circa 18 ore. Spumantizzazione con metodo Martinotti-Charmat lungo. Vinificazione innovativa ed esclusiva sul vitigno Grignolino.

Affinamento:

maturazione in vasche di acciaio inox e successivamente in bottiglia posizionata in senso verticale per almeno 6 mesi.

Colore:

rosa tenue tendente dopo il primo anno di bottiglia al rosa antico.

Profumo:

bouquet fine, persistente ed equilibrato, con note fiorite e delicate, richiami alla polpa fragolina ed al petalo di rosa colto di prima mattina.

Aspetto visivo:

spuma abbondante con buona persistenza di una tenue corona. Perlage fine e continuo.

Sapore:

molto fresco e setoso, sottile e continuo.

Bottiglia:

spumante Campana 750 gr. limited edition, vetro colore uvag.

Tappo:

Diam 30,5x48.

Formati disponibili:

bottiglia magnum 1,50 L.
bottiglia 0,75 L.

Gradazione alcolica:

da 11,50 a 12,50 gradi in base all'annata.

Acidità totale:

6,2-6,4 g/L.

Zuccheri residui:

da 11 a 15 g/L.

Estratto secco:

20-23 g/L.

