

NORA BRUT SPUMANTE ROSATO

ROSATO

IL VINO

Uve

Sangiovese 60%, Cilieggiolo 40%

Vinificazione

Raccolta e conservazione delle uve con neve carbonica. Pressatura a bassa temperatura in atmosfera inerte; fermentazione del mosto fiore a temperatura controllata (max 16°C). Fermentazione e affinamento in acciaio a temperatura controllata

Spumantizzazione

Dopo l'affinamento sulle fecce fini per almeno 6 mesi, il vino base ottenuto dal blend dei due vitigni è spumantizzato in autoclave da 50 hl a 14°C per circa 5 mesi

Affinamento

A circa 6 mesi dall'inizio della spumantizzazione

Descrizione

Rosato pieno e luminoso con perlage fine e persistente. Naso di grande piacevolezza con riconoscimenti di fragolina di bosco e rosa canina. All'assaggio si distingue per sapidità e freschezza, rinvigorita dalle bollicine. Finale persistente dai ritorni floreali e fruttati

Abbinamenti

Il nostro spumante può essere apprezzato come aperitivo, con antipasti a base di verdure e pesce, fritti, e ancora con primi piatti con sughi vegetali o di pesce

Capacità di invecchiamento

Da bersi giovane, entro un anno dall'imbottigliamento

Temperatura di servizio

3-5°C

Bicchiere consigliato

Tulipano di media grandezza



IL TERRENO

Tipo di terreno

Arenareo limoso

Altitudine

150m s.l.m.

Età delle vigne

5-10 anni

Sistema di allevamento

Cordone speronato

Densità d'impianto

4500 ceppi per ettaro

Periodo di vendemmia

Fine agosto/inizio settembre
