

Rosè



Vino Spumante di Qualità Metodo Classico - Extra Brut Rosato - Millesimato

Con il Millesimo 2013 è nata la versione Extra Brut di questo spumante rosato prodotto con uve 100% Nebbiolo, che per natura e tradizione sarebbero destinate all'ottenimento di un grande Gattinara DOCG. La liqueur d'expédition è composta da riserve speciali di Gattinara DOCG e rende questo vino molto particolare ed elegante rafforzandone la struttura e la piacevolezza, pur avendo un affinamento sui lieviti minimo di "soli" 12 mesi.

ZONA DI PRODUZIONE	Vigneti situati nella zona collinare del Comune di Gattinara
VITIGNO	Nebbiolo
RESA PER ETTARO	60hl
DENSITÀ IMPIANTO	3500 ceppi/ha
RACCOLTA	La raccolta avviene intorno a metà settembre in anticipo di circa 2/3 settimane rispetto al Nebbiolo per la produzione di Gattinara, questo per garantire una acidità ed un potenziale alcolico non eccessivo, condizioni essenziali per una base spumante
VINIFICAZIONE	La durata del contatto con le bucce è di due ore circa, corrispondenti al ciclo di pressatura soffice delle uve. Decantazione statica a freddo. Prima fermentazione in vasca inox termo-controllata a una temperatura di 16-18°C, per un periodo di circa 20 giorni. Presa di spuma aprile-maggio
MATURAZIONE	Sui lieviti in bottiglia per un periodo non inferiore a 12 mesi a cui segue il remuage sur pupitres. La liqueur d'expédition aggiunta durante la fase di sboccatura (degorgement) è composta da vino Gattinara DOCG di riserve speciali e 3/4 gr/lt di zucchero
GRADAZIONE	12,5% vol
COLORE	Brillante rosa mediamente intenso, con leggeri riflessi arancio
PROFUMO	Intenso, di buona complessità, fragrante, fruttato e floreale
SAPORE	Ingresso piacevole e delicato. Grande equilibrio tra acido, minerale e bolla, con finale lievemente tannico. Fresco con note di piccoli frutti rossi e delicatamente amarognolo in fin di bocca. La strutturata e particolare personalità derivano dal vitigno di provenienza
PERLAGE	Ottima finezza e permanenza, bollicina croccante e piacevole
T. DI DEGUSTAZIONE	8/10° C
CONSERVAZIONE	Bottiglia coricata orizzontalmente, in cantina asciutta poco illuminata, lontana da ogni forma di vibrazione e calore; temperatura 12 - 16°C.
ABBINAMENTI	Ideale come aperitivo, ma ottimo anche abbinato ad antipasti e piatti che sostengono l'acidità, l'effervescenza e la freschezza di questo vino.