



Formaggini & Peveri



“Rosè” – Spumante Rosato

€8,00

Tipologia: spumante rosato extra-dry

Uve: Pinot Nero in purezza 100%

Colore: rosa brillante

Profumo: spiccato sentore di pompelmo rosa

Sapore: piacevolissime ed eleganti, le spiccate note di pompelmo e fragola. Un'esplosione di gusti freschi

Servizio: servire fresco a 10°C in bicchiere calice a tulipano largo

Abbinamento: vino da aperitivo per eccellenza! Si accompagna benissimo anche a risotti e primi delicati. Ottimo anche a fine pasto con la frutta di stagione

Descrizione

Raccogliamo le uve con raccolta manuale in epoca molto precoce, intorno al 16 Agosto; questo permette di mantenere una buona acidità e di non far salire troppo la gradazione alcolica. Il mosto ottenuto dalla pressatura soffice viene separato immediatamente dalle bucce e viene raffreddato per un giorno in modo da pulirlo dalle torpidità per decantazione naturale.

La vinificazione avviene tradizionalmente con fermentazione in vasi di acciaio a temperature controllate. Una volta pronto il mosto viene trasferito in autoclave dove avviene la presa di spuma; utilizzando piccoli accorgimenti in vinificazione e la macerazione a freddo si esaltano al massimo le caratteristiche organolettiche ed i gradevolissimi profumi.