



ROSATO SPUMANTE BRI' 1955
Vino Spumante Di Qualita'
Dosaggio Zero

ZONA DI PRODUZIONE:

Tenute Coste nel comune di Lacco Ameno,
nel nord – ovest dell'Isola D'Ischia

VARIETA' DELLE UVE:

100% Aglianico

VINIFICAZIONE:

Le uve raccolte manualmente vengono pressate intere con pressatura molto soffice. La fermentazione alcolica avviene in silos di acciaio inox con permanenza sui lieviti di almeno 6 mesi. Dopo la filtrazione e l'aggiunta della "liqueur de tirage" si avvia la seconda fermentazione in bottiglia. Con una maturazione sui lieviti di almeno 24 mesi si ottiene un perlage molto fine. Dopo la conservazione orizzontale delle bottiglie le stesse arrivano sulle "pupitres" dove vengono girate manualmente di un quarto giro per permettere ai depositi formatosi all'interno di scivolare lentamente verso il tappo. Una volta che i residui della lavorazione dei lieviti sono scivolati verso il tappo, si passa alla fase successiva: il "degorgement". In fase di sboccatura non sono stati aggiunti zuccheri.

GRADO ALCOLICO: Indicato in etichetta

ANNATA: Indicata in etichetta

DATA SBOCCATURA: Indicata in etichetta

NOTE OLFATTIVE E GUSTATIVE:

Perlage molto fine, elegante ed invitante. Profumo molto ampio ricordando fragoline di bosco, erbe selvatiche e fiori di montagna. Al palato si presenta complesso, elegante e di una incredibile freschezza.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8°C

ABBINAMENTI:

Perfetto come aperitivo abbinato a ostriche e crudi di mare.

Da provare anche con il Sushi e in abbinamento a formaggi freschi come la Mozzarella Di Bufala.