



ROSATO SPUMANTE – Brì 1955

Metodo Classico Tradizionale - Dosaggio zero

Uvaggio: Aglianico 100%

Vigneto: Le uve vengono coltivate a 250 s.l.m. in località Chiena nel comune di Forio a est dell'Isola d'Ischia. I vigneti hanno in media un'età di 20 anni allevati a Guyot. La densità è di 4.500-5.000 viti/ettaro. Le uve vengono a inizio settembre. Le uve vengono rigorosamente raccolte a mano a inizio settembre

VINIFICAZIONE

Le uve vengono sottoposte intere pressate a pressatura molto soffice. La fermentazione alcolica avviene in silos di acciaio inox con permanenza sui lieviti di almeno sei mesi. Dopo la filtrazione e l'aggiunta del "liqueur de tirage" si avvia la seconda fermentazione in bottiglia e una maturazione sui lieviti di almeno 36 mesi. Il remuage è rigorosamente manuale. In fase di sboccatura non sono stati aggiunti zuccheri.

Produzione: 2.000 bottiglie



Note di degustazione e abbinamenti consigliati

Brì 1955 ha un perlage molto fine, elegante ed invitante. Il profumo è molto ampio, con ricordi di fragoline di bosco, erbe selvatiche e fiori di montagna. Al palato si presenta complesso, elegante e di una incredibile freschezza. Servito a 8°C, si abbina perfettamente come aperitivo con ostriche e crudi di mare, tempura di verdure e formaggi freschi. Ne consigliamo l'abbinamento con il Sushi.