



ROSATO SPUMANTE – Brì 1955

Metodo Classico Tradizionale - Dosaggio zero

Rebsorte: Aglianico 100%

Weinberg: Aglianico ist eine regionale autochthone Rebsorte, und wird auch als der Barolo des Südens bezeichnet. Die Reben befinden sich bei 250 Metern über dem Meeresspiegel in unserem Weinberg Tenuta Chiena, in Forio im Westen der Insel. Die 20 Jahre alten Rebstöcke werden mit dem Erziehungssystem Guyot bearbeitet. Die Rebdichte beträgt 4.500-5.000 Reben/Hektar. Die Handlese findet Anfang September statt.

Sektbereitung:

Viele Prozesse definieren die Qualität unserer Sekte und alle stecken voller Leidenschaft. Sei es die selektive Handlese, Ganztraubenpressung, klassische Flaschengärung, das lange Hefelager von mindestens 36 Monaten oder dass wir jede einzelne Flasche von Hand rütteln. Das Zusammenspiel von Passion und Präzision ist die Grundlage für unsere komplexen Sekte mit feiner Perlage.

Produzione: 2.000 bottiglie

Verkostung und Speiseempfehlung:

Unser Brì 1955 hat eine feine, elegante und einladende Perlage. Der Duft erinnert an frisch gebackenes Brioche, Wilderdbeeren, Wildkräuter und getrocknete Aprikosen. Die perfekte Balance zwischen Kraft und Finesse. Am Gaumen ist er langlebig und saftig, mit einer unglaublichen Frische. Serviert bei 8-10 °C eignet er sich perfekt als Aperitif zu frischen Austern, rohen Fischspezialitäten, Gemüsetempura und frischem Käse. Wir empfehlen ihn zu Sushi.

