



Ossè

Rosato Spumante Brut



Rosato Spumante Brut

Vino Rosato Italia

Produzione | 2.500 bottiglie

Tipo | Spumante Brut

Uve | Corvina, Rondinella, Molinara, solo uve di proprietà selezionate a mano.

Tipologia di terreno | calcareo, tufaceo

Temperatura di servizio | 6-8°C

Vinificazione | Alla pigiatura, segue una macerazione a freddo per favorire l'estrazione di profumi e aromi primari tipici delle varietà.

Successivamente, vi è la separazione del mosto che viene così fermentato in assenza di bucce mantenendo il caratteristico colore rosato. Completata la fermentazione a temperature che non superano i 16°C, il vino è pronto per la spumantizzazione.

La presa di spuma avviene in autoclave "metodo Charmat" in tempi molto lunghi per favorire un fine perlage.

Continue lavorazioni sulle "sur lie", consentono la completa maturazione del prodotto prima dell'imbottigliamento.

Abbinamenti | Ideale come aperitivo.

Si abbina a piatti leggeri e raffinati, sushi, carni bianche o pesce di lago.

Ottimo anche con la pizza.

Analisi visiva | Colore rosa tenue con lievi nuances aranciate.

Analisi olfattiva | Al naso fruttato ed elegante, con netti sentori di rosa, viole e mandarino.

Analisi gustativa | In bocca piacevole freschezza, note eleganti di piccoli frutti rossi come il lampone e la fragola, ben bilanciato dalla nota minerale e dall'acidità.

Persistenza con ritorno fruttato.

Dati analitici | Alcol: 12% vol., Zuccheri residui: 9,0 g/l, Acidità.Tot: 5,90 g/l, pH: 3,43, Estratto secco netto: 21,2 g/l.

www.piccoliwine.it

ARGENTO | *La luce, l'intuizione*

Ossè
ALLEGRO | INTRIGANTE | VIVACE