



SCOLARI
Vignaioli dal 1929



ROSÈ

SPUMANTE BRUT

ZONA DI PRODUZIONE

Il Rosè Spumante Brut viene prodotto da uve accuratamente selezionate, con prevalenza di uve precoci a bacca rossa

VINIFICAZIONE

Le uve sono raccolte e vinificate separatamente: il pigiato di uva bianca, ottenuto da pressatura soffice, viene immediatamente separato dalle bucce, illimpidito e fermentato alla temperatura controllata di 17 C° con l'ausilio di lieviti selezionati. La vinificazione delle uve rosse invece, prevede alcune ore di macerazione pellicolare del liquido a contatto con le bucce per l'estrazione del colore e degli aromi primari. L'assemblaggio dei due vini porta all'ottenimento della cuvée base. Si avvia così un secondo processo fermentativo in autoclave per la presa di spuma, dopo il quale il vino è sottoposto a stabilizzazione e microfiltrazione prima dell'imbottigliamento.

ANALISI CHIMICA

Grado alcolico 11,5 % vol
Residuo zuccherino 10 g / L
Estratto secco 5,20 g / L

COLORE

Rosa antico, setoso

NASO

Olfatto intenso con sentori fruttati di pesca e fragolina selvatica, lieviti e crosta di pane

BOCCA

Vellutato, pieno e sapido. Perlage fine e persistente

ABBINAMENTI E TEMPERATURA

Ottimo come aperitivo, con antipasti di pesce, salumi, ma anche con carni saporite, salse e formaggi grassi.
Temperatura di Servizio 4° - 6° C

L' ENOLOGO INSEGNA

Le uve sono raccolte e vinificate separatamente per esaltare al massimo le loro caratteristiche varietali ed è solo in una fase successiva che viene creato il blend.