



Spumante Rosé

Vino Spumante Brut

SCHEDA TECNICA

Lo Spumante Rosé Santa Margherita nasce dall'unione, all'interno di un vino inebriante e intrigante, di tre differenti varietà di uve con personalità e origini diverse, provenienti dalle più importanti regioni italiane per la tradizione vinicola, in cui la cantina è presente da sempre: la Valle dell'Adige e il Veneto Orientale. A partire da una base di vino bianco da uve Chardonnay (in prevalenza) e Glera, la cuvée è assemblata aggiungendo il vino da uva Pinot Nero ottenuto per breve macerazione pre-fermentativa e fermentativa. La presa di spuma avviene in autoclave orizzontale a una temperatura controllata di 14-16 °C per circa un mese. Raggiunta la sovrappressione desiderata di circa 5,5 bar, si procede al raffreddamento del vino per bloccarne l'ulteriore fermentazione e favorirne la stabilizzazione, lasciandolo ad affinare in autoclave a contatto con i lieviti per due/tre mesi.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Una sfumatura rosata fa da preludio a un delicato rincorrersi di fragranze floreali, esaltate da un sentore di frutta a polpa bianca con nuance di piccoli frutti rossi. La manifestazione odorosa vibrante si sposa perfettamente con una freschezza gustativa croccante e persistente, per un'esperienza sensoriale brillante e versatile, vocata alla freschezza e alla bevibilità.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale come aperitivo ed eccellente accompagnamento per una vasta gamma di antipasti sfiziosi a base di pesce e piatti saporiti o creazioni culinarie di ogni tipo giocate su leggerezza e aromaticità. Da provare anche sui piatti speziati e piccanti della cucina orientale.



UVE  Chardonnay, Glera e Pinot Nero	ZONA DI PRODUZIONE  Nord-est Italia	ALTITUDINE  0 - 500 mt. s.l.m.	TIPOLOGIA DEL TERRENO  Da origine fluviale- alluvionale a morenica; suoli di medio impasto, porfirici, con scheletro	SISTEMA DI ALLEVAMENTO  Guyot, Sylvoz, doppio Guyot e cordone speronato	EPOCA DI VENDEMMIA  Settembre
GRADO ALCOLICO  11,50 % vol.	TEMPERATURA DI SERVIZIO  6 - 8 °C	BICCHIERE CONSIGLIATO  Tulipano di medie dimensioni a bocca richiudente	POTENZIALE EVOLUTIVO  2/3 anni	CARTONE  12 / 6 bottiglie	FORMATI  75 cl