

CUVÉE 31ZERO41 IL ROSA ROSÉ SPUMANTE EXTRA DRY



Dati analitici:

Grado alcolico: **11%**
Residuo zuccherino: **15 g/L.**
Acidità totale: **5,5‰**
Estratto secco totale: **15‰**
Pressione: **5 bar**

Uvaggio:

Merlot 100%.

Zona di produzione e clima:

Le uve Merlot per il nostro rosé sono vendemmiate da vigneti medio-giovani piantati in pianura, nei vari comuni della fascia pedecollinare dell'Asolano. Godono di una buona esposizione al sole e di un clima mite e favorevole grazie alla protezione data dai colli contro i venti più freddi provenienti da nord-est. La composizione del terreno è tipica della zona dell'Asolano: di medio impasto, moderatamente calcareo, con una buona componente argillosa.

Resa:

150 q/ha. Resa per pianta auspicata: circa 6 kg.

Vendemmia:

Ultima decade di Agosto.

Vinificazione:

Le uve Merlot raccolte precocemente vengono conferite in cantina e diraspate. Dopo una breve macerazione delle bucce con il mosto, ad una temperatura di 10 °C per circa 12 ore, viene effettuata una pressatura soffice e le particelle più solide vengono successivamente separate dal mosto mediante flottazione. A seguire, viene avviata la fermentazione alcolica in serbatoi di acciaio termocondizionati con l'utilizzo di lieviti selezionati. Dopo circa 10-15 giorni la fermentazione termina ed il vino nuovo ottenuto viene mantenuto sulle fecce fini fino alla presa di spuma.

Presa di spuma:

Dopo la filtrazione, si procede alla presa di spuma secondo il metodo Martinotti-Charmat. Il vino rosé base viene addizionato di lieviti selezionati e zuccheri e viene caricato in recipienti di acciaio termocondizionati a tenuta di pressione chiamati autoclavi. L'attività dei lieviti provoca la produzione di anidride carbonica, che rimane nel vino grazie all'ermeticità del recipiente. Questo processo ha una durata di circa 30 giorni, nel corso dei quali la pressione e la temperatura vengono monitorate giornalmente. Finita la spumantizzazione viene effettuata la stabilità tartarica abbassando la temperatura a circa -3.5 °C e mantenendola per circa 5 giorni. Una volta stabilizzato, lo spumante rosé è pronto per essere filtrato ed imbottigliato.

Profilo organolettico:

Brillante, colore rosato leggero con riflessi violacei. Perlage fine e persistente. Il profumo si rivela piacevolmente fruttato: al naso ritroviamo la mora, il lampone e la pesca, alle quali si accompagnano delicate note di rosa. Al palato si presenta armonico con ingresso fresco, ben bilanciato al residuo zuccherino. Finale asciutto e persistente.

Abbinamento:

Grazie al suo tenore zuccherino è particolarmente adatto come aperitivo. Si presta con eleganza ad accompagnare anche charcuterie e crostacei.

Formato e imballo:

Bottiglia da 0,75 L.
Cartoni da 6 bottiglie.
Pallet EPAL da 80 cartoni (5 strati) o 96 cartoni (6 strati).