

ALLEGRO ROSÉ MERLOT MARCA TREVIGIANA IGT VINO FRIZZANTE



Dati analitici:

Grado alcolico: **9,5%**
Residuo zuccherino: **25 g/L.**
Acidità totale: **5,7‰**
Estratto secco totale: **15‰**
Pressione: **2,5 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 limitrofa alla cantina. 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 tipica della zona è di medio impasto, moderatamente calcareo, con una buona componente argillosa.

Vendemmia:

Ultima decade di Agosto.

Vinificazione:

Raccolte precocemente per un'acidità più sostenuta, le uve Merlot vengono conferite in cantina e diraspate. Viene effettuata una breve macerazione delle bucce con il mosto per circa 12 ore ad una temperatura di 10 °C, cui seguirà la pressatura soffice. Le particelle più solide vengono separate dal mosto attraverso la flottazione a beneficio del profilo aromatico del vino. A seguito, viene avviata la fermentazione alcolica in serbatoi di acciaio termocondizionati con l'utilizzo di lieviti selezionati. Dopo circa 10-15 giorni, il vino avrà ottenuto un grado alcolico sufficiente, seppur molto basso, e sarà mantenuto sulle fecce fini fino alla successiva fase di frizzantatura.

Presenza di spuma:

Secondo il metodo Martinotti-Charmat, la frizzantatura avviene in autoclave: il vino base a cui vengono aggiunti zuccheri e lieviti viene caricato in recipienti di acciaio termocondizionati a tenuta di pressione. L'attività dei lieviti provoca la produzione di anidride carbonica, che rimane nel vino grazie all'ermeticità del recipiente. Allegro rosé si distingue per un procedimento molto breve, dalla durata di 20 giorni circa. Questo fa il modo che il grado alcolico del vino rimanga molto basso (9,5%) mentre per contro il residuo zuccherino al termine della fermentazione sia piuttosto sostenuto. Il risultato è un vino di impareggiabile freschezza. Dopo qualche giorno di stabilizzazione tartarica in cui viene mantenuto ad una temperatura di 3.5 °C, il vino è pronto per essere filtrato ed imbottigliato.

Profilo organolettico:

Colore rosa tenue brillante, con sfumature rosa salmone. Al naso emergono aromi fruttati di ciliegia poco matura, melone cantalupo e albicocca. Al palato, il vino risulta molto beverino e morbido, grazie al basso grado alcolico. Il residuo zuccherino, significativo ma ben bilanciato, si fonde con un'ottima acidità, creando un finale fresco e invitante.

Abbinamento:

Ottimo per chi desidera un aperitivo leggero ed amabile. Può accompagnare antipasti di gamberi o granchio, piatti a base di vegetali dolci e tagliate di frutta.

Formato e imballo:

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