

OROROSA

BRUT ROSÈ VINO SPUMANTE



CLASSIFICAZIONE

Vino spumante Rosè Brut Metodo Charmat

IVIGNETI DEL NEPENTE

Le uve provengono da vigneti di alta collina situati a 650 m s.l.m. coltivati su terreni a disfacimento granitico.

Le particolari condizioni microclimatiche del luogo e le caratteristiche pedologiche dei suoli permettono di ottenere delle uve con un alto profilo acido ed intensità aromatica. La forma di allevamento a Gujot e l'attenta gestione agronomica dei vigneti consentono di ottenere basse rese per ceppo e per ettaro.

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Le uve vengono raccolte in cassette nelle ore più fresche della giornata ed immediatamente ammostate al fine di preservare al meglio il contenuto aromatico varietale. La vendemmia si concentra tra l'ultima decade di agosto e la prima di settembre.

Il mosto viene ottenuto per pressatura soffice delle uve in modo tale da evitare una eccessiva estrazione di materia colorante e di tannini acerbi. La successiva presa di spuma della durata di 70 giorni viene condotta a bassa temperatura in modo tale da favorire la produzione di aromi fermentativi e la produzione di un fine e persistente perlage. Segue un lento affinamento di 40 giorni sulle fecce nobili.

IMBOTTIGLIAMENTO E CONSERVAZIONE

Ororosa viene imbottigliato sterile ed in atmosfera controllata priva di ossigeno. La sovrappressione data dalla presa di spuma è di 5 atm.

Conservare in luogo fresco ed in ottimali condizioni di umidità.

LA DEGUSTAZIONE

Rosato tenue con brillanti riflessi color pesca. Sentori floreali di fiori di pesco, rosa e viola accompagnati da sensazioni dolci di frutta a polpa bianca. La spuma è soffice e persistente con un perlage fino ed elegante.

Alcolicità contenuta ben supportata da una piacevole vena acida.

Grado alcolico: 12.50% vol.

Temperatura di servizio: 8-10°C

ABBINAMENTI

Vino spumante versatile, ottimo come aperitivo ma anche adatto ad accompagnare i piatti a base di pesce tipici della cucina mediterranea.