

METODO CLASSICO BRUT MARIA VITTORIA

Vitigno: Pinot Grigio

Tipologia: Rosè Metodo Classico Brut Millesimato

Sistema di allevamento: Cordone speronato

Numero di ceppi per ettaro: 5000

Resa per ceppo: 1-1,2 Kg

Vendemmia: a mano nel mese di agosto

Vinificazione: Dopo un'attenta selezione, l'uva viene diraspata e pigiata in modo soffice ed il mosto ottenuto rimane a contatto con le bucce in macerazione pellicolare a freddo prefermentativa, per un tempo tale da conferire sfumature cromatiche ed aromatiche che rendono unico questo Vino. Dopo una delicata pressatura, il mosto svolge una prima fermentazione in recipienti di acciaio inox a temperature controllata. Dopo il tiraggio, il vino riposerà per un periodo di 50 mesi in bottiglia, svolgendo la seconda fermentazione a temperatura controllata e costante, si procede poi al remuage.

Durante sboccatura la bottiglia verrà ricolmata con lo stesso vino, quindi vino su vino, senza alcun dosaggio al fine di lasciare trasparire la personalità e la tipicità d'annata.

Sboccatura: almeno 50 mesi non dosato

Gradazione alcolica: 12,5 % vol

Colore ed aspetto: di color oro rosa compatto che ricorda il color cipria, con finissimo perlage.

Profumo: naso teso con richiami di mandarino e sentori di fragolina di bosco. Buona complessità e finezza, accenno di lavanda ed una piacevole chiusura balsamica e pepe bianco.

Gusto: in bocca il Maria Vittoria Rosè Nature risulta denso con bollicina croccante e piena, ma per niente invadente. Richiami di agrumi con un fresco finale minerale, di bella persistenza ha una spettacolare bevibilità.

Abbinamento: sembra nato appositamente per le moeche fritte, ma il fritto di paranza potrebbe rendergli onore. Perfetto con pizze ad importante lievitazione, predilige tartare di carne o pesce, pesce sfilettato, crudité di crostacei. Da solo!

Servizio: servire a 6-8 °C in flûte leggermente ampia.

Degustare ascoltando: Amy Winehouse-Back to Black(live from Shepherd's Bush Empire London)

