

## VINO SPUMANTE DI QUALITA' RIFLESSO DI LUCE ROSE' BRUT NATURE

**Uve:** Pinot Grigio in purezza

**Tipologia:** Spumante di qualità Brut Nature Rosé Millesimato

**Sistema allevamento:** Cordone Speronato

**Numero ceppi per ettaro:** 5000 Ceppi/Ettaro

**Resa per ceppo:** 1/1.2 kg

**Vendemmia:** manuale nella prima decade del 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 proprie 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 d' acciaio inox a temperatura controllata a circa 16° C fino a quando raggiungerà un determinato residuo zuccherino, che verrà esaurito durante la seconda fermentazione, che si svolgerà in bottiglia. Dopo il tiraggio il vino riposerà per un lungo periodo in bottiglia di almeno 24 mesi per poi procedere alla messa in punta della bottiglia e successiva sboccatura " a la volée " ,senza effettuare la ghiacciatura del collo della bottiglia, operando il rabbocco esclusivamente " vino su vino".

Successivamente al remuage, durante la sboccatura, la bottiglia verrà ricolmata con lo stesso vino, quindi vino su vino, al fine di preservarne la totale integrità e personalità senza alcuna interferenza organolettica, ed elevando le caratteristiche del vino e l'importante concetto di tipicità d' annata.

**Sboccatura:** almeno 24 mesi non dosato

**Gradazione alcolica:** 11.5% Vol

**Colore ed aspetto:** Delicatissime tonalità rame con nuance oro rosa, in cui le numerose e sottili bollicine risalgono attraverso una tenue velatura data dai lieviti.

Il vino si presenta velato, per effetto dei lieviti che salvaguardano la longevità.

Può essere servito senza capovolgere la bottiglia, decantato, se si desidera mantenere la separazione dai suoi lieviti presenti sul fondo, oppure, agitando leggermente prima di stappare per apprezzare tutte le sue sfumature.

**Profumo:** Al naso sottile e diretto, profuma di susina matura e corteccia verde, conchiglie e punta di rabarbaro.

**Gusto:** Attacco gustativo con sorso ampio, sapido, molto equilibrato. Il corpo poggia su una sorprendente morbidezza, nonostante la notevole freschezza che va a braccetto con il dosaggio Nature. Esce a distanza, sorprendendoti, una finissima ed elegante nota balsamica.

**Abbinamenti:** Spiccata propensione all' aperitivo, fedelissimo alle declinazioni di Cicchetti Veneziani, Carpaccio di Gambero Rosso di Mazara del Vallo con lime, olio Evo, sale in foglia e pepe di Sichuan, cicchetto con pane arrostito lardo di Colonnata e alice di Sciacca, spaghetti alla chitarra aglio, olio e peperoncino, ragout di seppia con il suo fegato.

**Servizio:** servire a 6/8° in flute leggermente ampia

**Degustare ascoltando:** Asap Rocky – Everyday (feat Rod Stewart)

