



ETICHETTA: D'EUS ROSE'

VINO: SPUMANTE ROSATO BRUT

UVE:

Montepulciano d'Abruzzo, Pecorino e Chardonnay provenienti dai vigneti di proprietà coltivati nei territori del comune di Nocciano e Cugnoli, secondo i principi dell'agricoltura biologica.

VENDEMMIA:

La raccolta viene fatta nelle ore fresche della giornata, manualmente in cassetta selezionando i grappoli migliori evitandone il danneggiamento. Le uve vengono vendemmiate e vinificate al raggiungimento della maturazione tecnologica: livello zuccherino medio, pH basso e buon contenuto in acidi organici.

VINIFICAZIONE:

La vinificazione è quella tipica dei vini base-spumante: pressatura soffice delle uve intere, separazione del mosto fiore, decantazione e fermentazione del mosto limpido ad una T° di circa 18°C. con aggiunta di lieviti selezionati. Per ridurre al minimo l'utilizzo di coadiuvanti, in particolare l'anidride solforosa, viene utilizzata la tecnica dell'iperossigenazione che garantisce una naturale stabilità ossidativa del futuro vino. A fine inverno il vino base spumante viene tagliato con una piccola percentuale di vino rosso, ottenuto sempre da uve Montepulciano, per avere la tonalità rosè desiderata. Il vino base viene quindi dolcificato con zucchero biologico e fatto rifermentare in bottiglia ad una T° di circa 13°C secondo le regole del "Metodo Classico" con l'aggiunta di lieviti bassi produttori di SO₂. Terminata la rifermentazione il vino spumante rimane in affinamento sulle fecce per circa 18 mesi durante i quali il lievito cede al vino i suoi costituenti che sono il supporto organolettico e gustativo di questo spumante. Successivamente, mediante la tecnica del "remuage", le bottiglie vengono gradualmente portate dalla posizione orizzontale a quella verticale (messa in punta), affinché le fecce di lievito si raccolgano nella capsula sotto-tappo.





In seguito vengono espulse previo congelamento dei colli della bottiglia (“degorgement”). La fase finale è quella dell’aggiunta della “liquor d’expedition” per ripristinare il vino perso durante la fase del “degorgement” , infine viene eseguita la tappatura ed etichettatura della bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

COLORE:	Colore rosato tenue, buccia di cipolla, brillante e vivace. Perlage continuo e persistente di buona finezza
PROFUMO:	Fine ed elegante, intenso e persistente con piacevoli sentori di menta, ciliegie, frutti rossi e tipiche note di crosta di pane.
SAPORE:	Vivace e sapido, piacevolmente setoso e morbido, di grande struttura, finezza ed eleganza. Ottima persistenza gustativa e retrogusto a ricordare i piacevoli profumi fruttati.
ABBINAMENTI:	frutti di mare crudi, e pietanze di pesce. Ottimo come aperitivo.
SERVIZIO:	servire freddo ad una T° di circa 8-10°C
CONSERVAZIONE:	conservare in luogo fresco a 8-10°C tenendo la bottiglia coricata
ALCOL:	12,5°