



SAN MARZANO



Calce Rosé

VINO SPUMANTE DI QUALITÀ METODO CLASSICO BRUT

Tipologia: Vino spumante rosato fermentato in bottiglia

Vitigni: Chardonnay, Negroamaro

Denominazione: Vino Spumante di Qualità Metodo Classico Brut

Coltivazione: Spalliera

Zona produzione: Vigneti scelti in aree collinari particolarmente vocate

Terreno: A medio impasto argilloso e tendente al calcareo. Suolo pocoprofondo e con buona presenza di scheletro

Vendemmia: Prima settimana di agosto e seconda settimana di settembre

Vinificazione: Ottenuto da uve intere sofficemente pressate, utilizzando solamente la prima frazione di mosto fiore che, di seguito, viene fermentato a bassa temperatura

Presatura di spuma e affinamento: Fermentato in bottiglia e affinato per oltre 36 mesi su lieviti selezionati

Caratteristiche organolettiche: Rosa tenue con delicati riflessi buccia di cipolla; perlage sottile e persistente. La fragrante freschezza agrumata e le carezzevoli note floreali anticipano aromi di piccoli frutti rossi e sfumature di crosta di pane. Sorso dinamico e vivace con lievi cennievolutivi che donano eleganza ad una trama decisa e morbida allo stesso tempo

Abbinamenti: Accompagna primi e secondi piatti a base di pesce anchemediamente strutturati

Servire a: 6°C

WINE SHARING BEAUTY

