

AlaRosa Brut Rosé – Vigne del Patrimonio



LA VIGNA:

- Zona di produzione: Ischia di Castro (VT)
- Vitigno: Pinot Nero 90%, Chardonnay 10%
- Vendemmia: Manuale, senza l'uso di macchine e quando possibile senza ricorso a pesticidi o altre sostanze di sintesi, nel pieno rispetto del territorio, della vite e del consumatore
- Vinificazione: I mosti perfetti, profumati e zuccherini al punto giusto, vengono fatti fermentare. E poi, si procede con la spumantizzazione
- Affinamento: 30 mesi di affinamento sui lieviti.

IL VINO:

- Colore: Rosa tenue luminoso con bollicine fini e persistenti
- Profumo: Al naso ricorda piccoli frutti rossi di bosco, ribes e fragolina, insieme a tocchi floreali di fresa e peonia, con note dolci in sottofondo che ricordano il confetto
- Gusto: Assaggio fresco, pungente e vivace, deciso nella sapidità e molto coerente nei lunghi rimandi fruttati che accompagnano una lunga persistenza.