

Rosato Spumante Brì 1955



Rosato Spumante Brì 1955



Spumante Metodo Classico Tradizionale Dosaggio zero / nature - Ottenuto da uve Aglianico coltivate a Lacco Ameno in località "Coste" zona nord-ovest dell'isola d'Ischia.

Valutazione: Nessuna valutazione

Prezzo

Prezzo base, tasse incluse 29,00 €

Prezzo di vendita 29,00 €

Risparmi:

[Fai una domanda su questo prodotto](#)

Produttore [Tommasone Vini](#)

Descrizione

Metodo: Metodo Classico Tradizionale

Categoria: Dosaggio Zero/ Nature

Alcool: Indicato in etichetta

Data sboccatura: Indicato in etichetta

Uvaggio: Aglianico

Zona di produzione: Località "Coste" a Lacco Ameno nel nord-ovest dell'Isola D'Ischia.

Vinificazione: Le uve raccolte manualmente vengono pressate intere con pressatura molto soffice. La fermentazione alcolica avviene in silos di acciaio inox con permanenza sui lieviti di almeno 6 mesi. Dopo la filtrazione e l'aggiunta della liqueur de tirage si avvia la seconda fermentazione in bottiglia. Con una maturazione sui lieviti di almeno 24 mesi si ottiene un perlage molto fine. Dopo la conservazione orizzontale delle bottiglie le stesse arrivano sulle pupitres dove vengono girate manualmente di mezzo giro per permettere ai depositi formatosi all'interno di scivolare lentamente verso il tappo. Una volta che i residui della lavorazione dei lieviti sono scivolati verso il tappo, si passa alla fase successiva: il degorgement. In fase di sboccatura non sono stati aggiunti zuccheri.

Temperatura di servizio: 8 °C

Anni migliori: 1-4 anni dalla data del degorgement indicato in etichetta.

Note di degustazione: profumo ampio, invitante, di particolare finezza e freschezza. Si notano aromi che sanno di fragoline di bosco e lamponi. Al palato si conferma il naso e si notano aromi leggeri di erbe selvatiche e fiori di campo. Abbinamenti: ottimo come entree da servire con crudità come le ostriche. Si abbina benissimo a crostacei soprattutto con l'astice, ma anche in maniera strepitosa ai frutti di mare preparati in maniera delicata. Da provare anche con il sushi.

Recensioni

Martedì, 13 Ottobre 2020

Lo spumante ideale per festeggiare un evento importante! A noi ricorda i festeggiamenti durante la nostra vacanza ad Ischia!

francesco luciano