Rosato Spumante Brì 1955

Rosato Spumante Brì 1955

100% Aglianico. Perlage molto fine, elegante ed invitante. Profumo ampio che ricorda fragoline di bosco, erbe selvatiche e fiori di montagna. Al palato si presenta complesso, elegante e dalla incredibile freschezza. Perfetto come aperitivo, abbinato a ostriche e crudi di mare. Da provare anche con il sushi e con formaggi freschi come la Mozzarella di bufala.

Valutazione: Nessuna valutazione
Prezzo
Prezzo base, tasse incluse29,00 €

Prezzo di vendita29,00 €

Risparmi:

Fai una domanda su questo prodotto

ProduttoreTommasone Vini

Descrizione

Scheda Tecnica

Brì1955
Rosato Spumante

Tipo di spumante: Metodo Classico
Zona Di Produzione: Isola d'Ischia
Vitigno: Aglianico
Tipologia del terreno: vulcanico
Esposizione: diverse
Altitudine: diverse
Sistema di allevamento: Guyot
Vendemmia: manuale, a inizio settembre, in cassette da 20kg, alla piena maturazione aromatica dell'uva
Tipo di vino: Spumante Metodo Classico
Vinificazione: Soffice pigiatura dei grappoli interi non pigiadiraspati, a cui segue la decantazione del mosto fiore per sedimentazione naturale a bassa temperatura. Fermentazione del mosto con lieviti selezionati a temperatura controllata (12°C) in silos di acciaio inox refrigerati. Dopo la filtrazione e l'aggiunta del "liqueur de tirage" si avvia la seconda fermentazione in bottiglia e una maturazione sui lieviti di almeno 24 mesi. Infine avviene manuale il processo del remuage.
Tipo di spumante: Metodo Classico rosato
Colore: rosa tenue brillante
Effervescenza: grana fine ed elegante
Note olfattive: fine, fruttato, frutta rossa, fragoline di bosco, lamponi, floreale, rose, crosta di pane caldo
Note gusto – olfattive: secco, sapido, fine
Temperatura di servizio: 4-6 °C
Abbinamenti: tartara di salmone, Sushi, formaggi freschi tipo Mozzarella di Bufala, verdure in tempura, con stuzzichini delicati come aperitivo
Bottiglie prodotte: 1.400

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