



SenzaFine Spumante Brut Rosé

Weinberg: Gemeinde San Martino Buon Albergo (VR), Mezzomonte, località Ferrazze

Durchschnittsalter der Rebstöcke: 35 Jahre

Auslegung: Süd, Süd-Ost

Böden: reich an tonigen, mineralischen Bestandteilen mit kalkhaltigen Grundskelett

Trauben: Corvina

Ertrag/ha: 100 DZ/ ha

Ausbau:

Nach dem Entraspeln erfolgt eine sanfte Pressung der Trauben unter Ausschluss von Sauerstoff.

Es folgt eine Maische-Kaltgärung für ca. 10 Stunden.

Danach wird der von der Maische abgetrennte Most in temperaturgesteuerte Stahltanks abgepumpt und die alkoholische Gärung bei ca. 15/16 °C eingeleitet.

Diese Phase dauert ca. 2 Monate. Danach erfolgt der Ausbau zum Schaumwein im Drucktank für ca. 2 ½ Monate sowie einen Monat Ruhephase nach erfolgter Flaschenabfüllung.

Analysedaten:

Alkoholgrad: 12 % Vol.

Restzucker: 10,4 g/l

Säure: 6 g/l

(Durchschnittsdaten, die sich mit jedem Jahrgang leicht ändern)

Weinbeschreibung:

Zartrosa in der Farbe, mit einem Duft, der an Himbeeren und Rosen erinnert. Delikat und elegant. Am Gaumen schmeckt man jedoch deutlich die fruchtig-kräftige rote Corvina, mit einer guten Balance zwischen Alkohol und Restzucker.

Die feine, lebhaftige Perlage unterstreicht den weinigen und zugleich feinen Geschmack.

Speiseempfehlung:

Spritziger Aperitif, kräftige Fischvorspeisen, Bouillabaisse, Fischeintöpfe, Pasta Gerichte mit Fischsaucen.