



## SenzaFine Spumante Brut Rosé

**Vigneto:** Mezzomonte, in località Ferrazze

**Età media delle vigne:** 35 anni

**Esposizione:** Sud, Sud-Est

**Terreni:** ricchi di componenti minerali ed argillose e con scheletro calcareo

**Uve impiegate:** Corvina in purezza

**Resa in quintali:** 100 per ettaro

**Vinificazione:** Dopo la consueta pigia-diraspatura, le uve Corvina vengono pressate in maniera soffice ed in assenza di ossigeno quindi fatte macerare a freddo per circa 10 ore. La fermentazione alcolica avviene in vasche d'acciaio a temperatura controllata (circa 15° gradi), cui segue la presa di spuma in autoclave, che si protrae per due mesi e mezzo. Dopo l'imbottigliamento il vino sosta in bottiglia per circa un mese.

**Dati analitici media:**

Grado alcolico:	12 % Vol.
Residuo zuccherino:	10,4 gr/l
Acidità totale:	6 gr/l

**Descrizione e caratteristiche organolettiche:**

Alla vista questo Rosé si offre in tutta la sua bellezza con un colore rosato carico che rimanda alla buccia di cipolla mentre al naso profonde la sua eleganza e la sua struttura in marcate note di lampone e rosa, estremamente delicate ed eleganti. L'impatto in bocca è di tutto rispetto e rimanda direttamente al vitigno di origine, senza contaminazioni eccessive da parte degli zuccheri residui. La sua freschezza bilancia appieno il tono alcolico e zuccherino, conferendo al vino estrema serbevolezza e godibilità. Incredibile il suo finale di bocca e la sua persistenza, decisamente sopra le righe per il comparto dei Rosé, e la sua spuma fittissima e sottile.

**Abbinamento:** Vastissima la sua abbinabilità ai cibi di varia struttura: dagli antipasti a base di pesce, alle minestre e paste ben condite sino alla carne bianca in casseruola. Da non perdere con piatti a base di pesce (zuppe, brodetti, etc.) in cui intingoli e aromaticità richiedono la presenza di una carica strutturale tipica dei vini rossi e nel contempo di un impatto acido in grado di bilanciare la grassezza residuale dei cibi.