



SEMI CROMA

SPUMANTE ROSÉ
Vino Spumante Brut
2019

Collezione Vini nella Vetrinetta: dall'interpretazione del territorio, nascono vini dalla forte personalità prodotti con uve tradizionali.

*Spumante ricercato ed ammaliante, con le sue bollicine delicate rinfresca brindisi eleganti.
Accompagna con garbo piatti di mare e freschi dessert.*



VARIETÀ: 70% Malvasia Rosa, 30% Pinot nero

TERROIR: il vigneto di Malvasia Rosa è situato in Località Albareto, nel Comune di Ziano Piacentino (Piacenza) e le viti sono state ottenute per selezione aziendale. L'impianto risale al 1995 ed è collocato in zona collinare con una pendenza del 15%. L'appezzamento, con esposizione Nord-Est, si trova ad un'altitudine di 200 m slm e presenta una tessitura argillosa. La forma di allevamento utilizzata è la spalliera con un sesto d'impianto di 2.5 x 1.2 m ed una potatura a Guyot semplice. La densità d'impianto è di 3300 ceppi/ha e la resa media annuale è di 80 q.li/ha. La Malvasia Rosa è una rarissima mutazione della Malvasia di Candia Aromatica coltivata soltanto da 3 cantine al mondo.

VENDEMMIA E VINIFICAZIONE: a fine agosto l'uva viene selezionata e raccolta a mano in cassetta. La pressatura è soffice, a grappoli interi, con sistema Inertys; la resa di mosto fiore è del 50%. La spumantizzazione avviene in prima fermentazione in autoclave d'acciaio tramite l'aggiunta di lievii selezionati, a una temperatura di circa 16°-18° C. Il vino termina la sua maturazione riposando 3 mesi sui lieviti.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 1 mese

LONGEVITÀ: 36 mesi

GRADAZIONE: alc 11,5% vol

RESIDUO ZUCCHERINO: 7.7 g/l

ACIDITÀ TOTALE: 6.4 g/l in Ac. Tartarico

PRESSIONE A 20° C: 4.5 bar

VISTA: petalo di rosa.

EFFERVESCENZA: perlage fine e delicato.

OLFATTO: bouquet elegante, con note floreali di rosa damascena e sentori fruttati di litchi e ribes rosso.

GUSTO: fresco e delicato, invita piacevolmente ad un altro sorso.

ABBINAMENTO: perfetto come aperitivo, accompagna con eleganza delicati piatti di mare e sorprende in abbinamento a dessert ricercati.

COME SERVIRE: in calice mezza-flûte ad una temperatura di 8°-10° C.

PRIMA ANNATA: 2018

CONFEZIONE: bottiglia champenoise da 0.75 l in scatola da 6 e in confezione regalo.

PRODUZIONE: 2500 bottiglie/anno da 0.75 litri.

RICONOSCIMENTI E PUNTEGGI

2019: medaglia di bronzo a [International Wine and Spirit Competition](#) e 4 rose (85-92/100) nella Guida *Rosa Rosati Rosè - La Guida al Bere Rosa*.

2020: 89 punti (vendemmia 2018) nell'[Annuario dei Migliori Vini Italiani](#) di Luca Maroni.

2021: 88 punti (vendemmia 2019) nell'[Annuario dei Migliori Vini Italiani](#) di Luca Maroni

