



COSTA
ARÈNTE

Molinara

SPUMANTE

ROSÈ

Un vitigno autoctono della Valpolicella, da sempre inserito nel disciplinare dei suoi famosi vini. La sua è una storia antica da raccontare: il nome deriva dal dialettale *mulinare* (da mulino), per la presenza di pruina che avvolge la buccia dei suoi acini, quasi come se fossero spolverati di farina. Come custodi e innovatori del territorio, a Costa Arènte oggi si vinifica in purezza, spumantizzandola rosata, per creare un vino capace di interpretare la nuova frontiera in Valpantena: freschezza e una tradizione che evolve.

UVE	Molinara
RESA UVE	100 qli/ha
ORIGINE	Valpantena (La Costa di Romagnano - Grezzana) a 150 slm., vigne di 24 anni
METODO DI ALLEVAMENTO	Pergola Verone semplice
DENSITÀ DI IMPIANTO	3600 piante/ettaro
SPUMANTIZZAZIONE	Sur lies per 5 mesi e 2-3 mesi in bottiglia
ANNATA	2021
DATI ANALITICI	Alcol 12% vol. Acidità totale 6,8 g/l Zuccheri 8 g/l
LONGEVITÀ	2-3 anni

Terreni

Versanti collinari terrazzati, caratterizzati da un substrato costituito da calcari marnosi dovuti al Biancone. Terreni con scheletro da comune ad abbondante, estremamente calcarei e moderatamente alcalini; buona profondità, permeabilità media e bassa capacità di trattenere l'acqua.

Vinificazione

La vendemmia è manuale durante la prima metà di settembre. L'uva viene introdotta intera in pressa con l'aggiunta di ghiaccio secco per portare la temperatura a 7-8°C. Pressatura e resa in mosto del 50%. Segue chiarifica statica e fermentazione in acciaio a temperatura controllata di 12-13°C. La presa di spuma si svolge in autoclave con metodo Martinotti dove rimane in affinamento sur lies per 5 mesi.

Continua l'affinamento in bottiglia per almeno 2-3 mesi.

Degustazione

Elegante colore rosa antico. Il perlage è finissimo, cremoso e persistente. Bouquet di grande intensità con netti sentori di pesca noce e melograno completato dai sentori di crosta di pane, tipico di uno Charmat lungo. Al palato si presenta deciso, di buona struttura sorretta da una spiccata acidità che dona grande bevibilità e lunghissima persistenza.

Abbinamenti

Eccellente come aperitivo accompagnato da salumi e affettati. Ottimo in abbinamento con crudité di pesce e risotti alle erbe.

