



CUVÉE ROSÉ

METODO CLASSICO

BRUT



I vigneti della cantina Francesco Bellei si estendono per 40 ettari fra i comuni di Bomporto e San Prospero. L'azienda vanta una grande tradizione spumantistica, in quanto è stata una delle prime produttrici di metodo classico italiano. La filosofia aziendale è da sempre legata al Metodo Classico e alla pratica della vinificazione col «Metodo Tradizionale» della fermentazione naturale in bottiglia.

LE UVE

Pinot Nero e Chardonnay.

ZONA DI PRODUZIONE

Tra i fiumi Secchia e Panaro, nei comuni di Bomporto e San Prospero in provincia di Modena.

ALTITUDINE ED ESPOSIZIONE

Pianura.

CARATTERISTICHE DEL TERRENO

Terreno misto, sabbioso e fertile.

SISTEMA D'ALLEVAMENTO

Sistema a doppia cortina e potatura a cordone speronato.

VENDEMMIA

Primi di settembre.

VINIFICAZIONE

La fermentazione alcolica, solo della prima parte del mosto fiore, avviene a freddo in piccole vasche di acciaio inox; segue la presa di spuma in bottiglia (Metodo Classico).

AFFINAMENTO

L'affinamento minimo sui lieviti è di 18 mesi.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore rosa tenue, occhio di pernice; spuma con fitto perlage persistente; profumo fruttato intenso con noti di ciliegia, frutti rossi, sottobosco, rosa canina; palato molto fine di ottima sapidità a lungo persistente; notevole equilibrio e morbidezza.

GRADAZIONE E ZUCCHERI RESIDUI

12,5%vol, 7 gr/l.

CONSERVAZIONE OTTIMALE

5 anni dalla sboccatura, in bottiglie coricate al fresco e al buio.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Per esaltare le degustazioni di antipasti di mare, aragoste, salmone, gamberoni. Con piatti di pesce lavorato. Con i dessert ornati di frutta.

ALLERGENI: Contiene solfiti.

