



## *Riflessi Rosato* *Spumante Extra Dry - I.g.t. Lazio Spumante Rosato*

**VITIGNI:** Merlot

**Gradazione alcolica:** 12°

**Prima annata di produzione:** 2012

**Produzione media annuale di Bottiglie:** 10.000.

**Resa per ettaro:** Circa 130 Q.li , resa in vino Max 70%

**VIGNETI:**

**Posizione geografica delle uve:** Comune di Terracina e Sabaudia

**Terreno:** Prevalentemente sabbioso tipico della pianura pontina;

**Esposizione e microclima:** La zona di coltivazione risente del mite clima costiero.

**Sistema di allevamento:** Pergola con una densità di 2.200 piante/ettaro.

**VENDEMMIA:**

Le uve vengono raccolte intorno al 10/15 settembre, in anticipo rispetto alla perfetta maturazione, per preservare al meglio acidità e freschezza.

**VINIFICAZIONE, MATURAZIONE E AFFINAMENTO:**

Una delicata pigio-diraspatura, pressatura soffice e una lentissima fermentazione a temperatura controllata, 16/18°, danno origine alla cuvée base. Dopo un breve periodo di riposo in vasche di acciaio termocontrollate viene travasata in piccole autoclavi e addizionato di una quantità di mosto fresco per avviare la fase di spumantizzazione secondo il metodo Charmat. Il vino rimane in autoclave per la presa di spuma per circa 30/45 giorni in modo da avere un perlage fine e persistente e mantenere quella spiccata aromaticità che caratterizzano le uve. Viene poi immediatamente imbottigliato in modo da conservare tutti gli aromi, la freschezza e il perlage che lo distinguono.

**PROFILO ORGANOLETTICO:**

**Colore:** Rosato intenso.

**Profumi:** Intensi e complessi, con note di viola e lampone

**Sapore:** Ricco, pieno, equilibrato nell'acidità ed esuberante nella freschezza.

**Perlage:** Il perlage è molto fine e persistente.

**ABBINAMENTI:**

Eccellente come aperitivo, adatto anche ad accompagnare piatti a base di pesce, fritti misti, antipasti di mare. Ma anche primi leggeri al sugo, eccezionale sui gamberoni alla brace. Servire freddo ad una temperatura di 8-10°C