

ROSALINDA
BRUT – SPUMANTE METODO CLASSICO



Denominazione

Metodo classico VSQ

Struttura del terreno

Di origine glaciale: morenico ghiaioso con presenza di calcare e argilla.

Esposizione

Sud - Ovest

**Età media delle viti
e Sistema di allevamento**

Più di 20 anni - Casarsa e Guyot

Vinificazione

Le uve vengono raccolte nella prima decade di settembre. Immediata pressatura soffice per le uve a bacca bianca mentre la percentuale delle uve rosse utilizzata per la produzione dello spumante sosta per alcune ore in macerazione. Dopo l'assemblaggio segue il procedimento di lavorazione del metodo classico.

Affinamento

Indicativamente 12 mesi dalla vendemmia.

Appunti di degustazione

Vista

Spuma soffice con perlage fine e persistente.

Colore

Rosa cipria con sfumature più intense.

Profumo

Il bouquet è nitido, fresco con gradevoli note di ribes, fragoline di bosco e rosa canina.

Sapore

Piacevolmente armonico ed elegante con buona sapidità in chiusura mantiene ottima fraganza e freschezza.

Temperatura di servizio

4 - 6°C

Abbinamenti

Aperitivi anche con ostriche, plateau di frutti di mare e sushi.