

SCHEMA TECNICA:	Soumante Rosè Natè
TIPOLOGIA VINO:	Vino Spumante Brut
GRAD:	11,5 %
VARIETÀ DELLE UVE:	100 % Cesanese
ANNATA VENDEMMIA:	2024
Età VIGNETO:	20 anni
ESPOSIZIONE:	Sud/est
TERRENO:	Medio impasto, tendenzialmente sciolto.
FORMA DI ALLEVAMENTO:	Guyot
CEPPI PER ETTARO:	3,5 mila
PRODUZIONE AD ETTARO:	110 q
TIPO DI VENDEMMIA:	Manuale

VINIFICAZIONE:

Raccolta anticipata delle uve. Vinificazione in rosè e breve macerazione con le bucce, fermentazione a freddo. Rifermentazione in autoclave secondo il metodo Martinotti per 60 giorni.

AFFINAMENTO:

60 giorni sui lieviti.

MALOLATTICA: Non svolta.

NOTE ORGANOLETTICHE: Colore roseo nascente brillante. Bouquet elegante e delicato di grande armonia fra note dolci, floreali e fruttate. Ricordi di frutti di bosco e ciliegia.

Sapore fresco e disinvolto, croccante di facile sorso con perfetta armonia tra zuccheri e acidità. Perlage fine e persistente.

ABBINAMENTI: Ideale per aperitivi, insuperabile se abbinato a entrèe di pesce crudo, interessanti anche con primi piatti di pesce delicati come risotti.

