

SPUMANTE ROSÉ RUBRÈA

Metodo Classico





SPUMANTE ROSÉ

Spumante
Metodo
Classico

- 🍇 **Nome** Spumante Rosé Metodo Classico Rubrèa
Classificazione del vino Vino spumante
Varietà/Uvaggio Durella 75% e Tai Rosso 25%
Comune di Produzione Roncà e Lonigo
Bottiglie prodotte 6000
- 🍇 **Il vigneto**
Nome – La Bustiera e Montemitonio
Terreno – Basaltico argilloso di origine vulcanica sui Monti Lessini. Tessitura franco argillosa, medio alto contenuto di calcare sui Colli Berici
Esposizione – Sud e Sud/Est
Altimetria – Collina 480 mt slm e 180 mt slm
Densità di impianto – 4000 viti/ha e 6000 viti/ha
Sistema di allevamento – Pergola vicentina aperta e Pergoletta speronata con orientamento filari nord-sud
Carico di gemme – 10/18 per pianta
Resa per ettaro – 65 quintali
Coltivazione – Concimazioni scarse, cimatura dei germogli, diradamento dei grappoli in eccesso e defogliazione estiva.
- 🍇 **Epoca e conduzione della vendemmia**
Inizio e metà Ottobre
Vinificazione
Breve descrizione: Pressatura soffice delle uve, assemblaggio dei due vini base, successiva sedimentazione statica a bassa temperatura e inoculo sul limpido mediante lieviti selezionati; Presa di spuma con metodo classico con affinamento sui lieviti per 24 mesi in bottiglia.
Vasche di fermentazione - Acciaio
Temperatura fermentazione – 10° - 12° C
Durata della macerazione – 1 giorno per le uve di Tai Rosso
Durata della fermentazione – 30 gg
Periodo di Maturazione – 24 mesi in bottiglia
Epoca di imbottigliamento – Primavera dell'anno successivo alla vendemmia
Sboccatura - dopo 24 mesi – extra brut
- 🍇 **Caratteri organolettici**
Colore salmone carico con perlage fine e persistente.
Libera al naso fragranti note di piccoli frutti di bosco, fragoline e ribes ed un elegante corredo floreale. Sapore pieno e gioioso. Vino elegante dotato di piacevole struttura e mineralità.
- 🍇 **Gastronomia**
Ottimo spumante da aperitivo, in abbinamento a piatti di pesce e di carne bianca.
- 🍇 **Servizio**
Temperatura - 8° - 10° C, stappare al momento del servizio.
- 🍇 **Formati disponibili**

0,75 lt