

LAUDE (SPUMANTE ROSATO EXTRA DRY)

Questo spumante rappresenta un autoelogio alla dedizione e alla passione per il lavoro che svolgiamo, nonché completa la nostra linea di vini, già molto ricca per numerose tipologie tra bianchi, rossi, rosati e passiti.

UVE

Merlot 50% + 50% tra Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Carmenere, Refosco d.p.r. e Refosco di Faedis

VIGNETO

La parola chiave è AGRICOLTURA BIOLOGICA che per noi si concretizza con rispetto per l'ambiente e valorizzazione del lavoro umano.

Età media vigneto: 90 anni

N° di ceppi per ettaro: 3000

Forma di allevamento: doppio capovolto

Produzione media ad ettaro: 50 q.li

Vendemmia: Manuale, il 6 Settembre 2022

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO:

Dopo la pigia diraspatura le uve vengono rapidamente pressate, per limitare la cessione di colore da parte delle bucce dell'uva, con gli antichi torchi di legno. Il mosto viene successivamente decantato a freddo e consegnato allo spumantificio. La spumantizzazione avviene direttamente da mosto senza l'intermedio della base vino. Il tempo totale di stazionamento sui lieviti è di 60 giorni al termine dei quali avviene l'imbottigliamento.

SENSAZIONI:

Il **colore** è un rosa tenue con sfumature violette e il **PERLAGE** è fino ed elegante. Il **naso** si presenta fresco e floreale con una vivace nota di lampone, fragola e altri sentori fruttati. In **bocca** è morbido, leggermente dolciastro (essendo EXTRA DRY), la bollicina è fine e cremosa; la buona acidità lo bilancia perfettamente e lo allunga nel finale.

ABBINAMENTI:

È ottimo come vino da meditazione e da aperitivo, soprattutto in estate. In cucina risulta estremamente versatile perché ben abbinabile ad antipasti, dolci, pietanze a base di pesce (anche frittture miste).

TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE: 7-8°C

GRADO ALCOLICO: 11,5 % vol

ZUCCHERI RESIDUI: 13 g/L

