

CASA GHELLER



ROSATO SPUMANTE

CLASSIFICAZIONE
Vino spumante V.S. Brut

ZONA DI PRODUZIONE
Aree ad alta vocazione viticola delle regioni nord orientali dell'Italia con terreni marnosi di origine alluvionale ricchi di scheletro.

VITIGNO
La cuvée del vino base è composta da vari vitigni a bacca bianca e rossa atti alla produzione di vini spumanti.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Varie forme a raggi più o meno espanse.

PERIODO DI VENDEMMIA
Fine agosto, primi di settembre.

VINIFICAZIONE
Le uve bianche intere vengono introdotte nella pressa pneumatica ed il mosto che si ottiene dalla loro spremitura soffice, dopo un primo travaso, viene collocato nei serbatoi a temperatura controllata dove rimane fino al suo utilizzo per la produzione dello spumante; le uve rosse dopo la pigiatura vengono inviate nei vinificatori per subire una leggera macerazione ad una temperatura di 22-23°C affinché si abbia una estrazione di colore e poche sostanze tanniche mentre si esaltano i profumi.

PRODUZIONE DELLO SPUMANTE
Il mosto bianco e una minima percentuale di vino rosso vengono mescolati ed aggiunti di lieviti selezionati da Casa GHELLER, la cuvée così ottenuta viene posta nei recipienti dove avviene la fermentazione ad una temperatura controllata di 15-16°C; in tal modo vengono esaltati tutti i profumi della vendemmia. Raggiunto il grado alcolico ed il tenore zuccherino desiderati, tramite la refrigerazione, viene bloccata la fermentazione e dopo un periodo di sosta sui lieviti di almeno due mesi lo spumante è pronto per l'imbottigliamento.

NOTE DEGUSTATIVE
Ha un colore rosa tenue, brillante, perlage minuto e persistente. Al bouquet è fruttato e floreale con delicati sentori di mela golden acerba e piccoli fiori di montagna, al sapore è secco, fresco, sapido con retrogusto fruttato ed armonico.

ABBINAMENTO
E' un vino ottimo come aperitivo, ma ideale è il suo abbinamento con pesce in genere cucinato alla "Livornese".

TEMPERATURA DI SERVIZIO
6-8°C

DATI MEDI
Alcool 11,5 %vol
Zuccheri 14 g/l
Acidità 5.8 g/l