



Spumante Rosé

Vino Spumante Brut

ELABORACIÓN

El Vino Espumoso Rosado Santa Margherita, embriagador e intrigante, es fruto de la combinación de tres variedades de uvas con diferentes personalidades y orígenes, procedentes de las regiones italianas más importantes por tradición vinícola, donde la bodega está presente desde siempre: el Valle del Adigio y Véneto oriental. Partiendo de una base de vino blanco, la cuvée es ensamblada con un rosado obtenido mediante una breve maceración de las uvas tintas en contacto con los hollejos. La segunda fermentación se realiza en autoclave horizontal a una temperatura controlada entre 14-16 °C durante alrededor de un mes. Una vez que se alcanza la sobrepresión deseada de unos 5,5 bares, se procede con el enfriamiento del vino para detener la fermentación y favorecer su estabilización, dejándolo que se afine en autoclave en contacto con las levaduras durante dos o tres meses.

FICHA DE LA CATA

Un matiz rosado es el prelude de un delicado flujo de fragancias florales, resaltadas por un toque de fruta de pulpa blanca con notas de pequeños frutos rojos. El paisaje aromático vibrante combina perfectamente con una frescura gustativa crujiente y persistente, para una experiencia sensorial sorprendente y versátil, que ofrece frescura y bebibilidad.

MARIDAJE

Ideal como aperitivo y excelente acompañamiento para una amplia gama de deliciosos entremeses a base de pescado y sabrosos platos o creaciones culinarias que juegan con la ligereza y el aroma. Perfecto también con platos especiados y picantes de la cocina oriental.



VARIEDAD



Glera, Chardonnay y Malbec

ZONA DE PRODUCCIÓN



Italia nororiental

ALTITUD



0 - 500 m s.n.m.

TIPO DE SUELO



De origen fluvial-aluvial morrénico; suelos francos, porfiríticos, esqueléticos.

SISTEMA DE CULTIVO



Guyot, Sylvoz, doble guyot y cordón de Royat

FECHA DE VENDIMIA



Septiembre

GRADO ALCOHÓLICO



11,50 % vol.

TEMPERATURA DE SERVICIO



6 - 8 °C

COPA RECOMENDADA



Tulipán de tamaño mediano con boca ligeramente cerrada

CONSUMO



2/3 años

CAJA



12 / 6 botellas

FORMATO



75 cl