

ROSE' VINTAGE 2013

Uve: Corvina 100%

Tipo: Uve nere vinificate in "Rosa"

Vendemmia: Manuale in cassette da 15 Kg

Pressatura: Delicata pressione di Uva intera – Metodo Cremant

Acidità: 7.00 gr/Lt

Zuccheri: 6.00 gr/Lt

Alcool: 13.0% Vol

Vino Speciale, Territoriale, vinificato "in Rosa" da nostri vigneti nel comune di Cavaion Veronese.

La raccolta manuale in cassette da 15 Kg è necessaria per preservare l' integrità dei grappoli al fine di poterli raffreddare in una cella a 4°C per 36/48 ore prima di procedere alla spremitura soffice dell' uva intera.

I succhi estratti dalla pressatura " Cremant" vengono suddivisi per qualità, che è direttamente proporzionale alla pressione esercitata sui grappoli interi: i primi succhi, quindi il mosto fiore, sono i soli ad essere utilizzati per questo vino.

La fermentazione avviene a freddo e successivamente si procede al batonnage settimanale sulle fecce fini per almeno 3 mesi. Al termine di questo affinamento viene imbottigliato in vetro scuro per difenderlo dalla luce e quindi preservarne il colore nel tempo. Il sigillo di gommalacca viene applicato manualmente.

L' evoluzione, soprattutto nel bouquet, si fa più intrigante nel tempo e la sua durata è superiore a 3 anni.

A Tavola:

Il bouquet molto intenso ci riporta in vigna, come ad annusare un grappolo maturo di Corvina ispirando a pieni polmoni, la rotondità in bocca e il finale molto lungo e delicato sostenuti da un importante grado alcolico rendono di fatto questo vino piacevole a molti palati, abbinabile a moltissime portate, buono ed elegante in ogni momento.

Pesce e carni : crude , cotte o lessate. Verdure di stagione crude o cotte.

Il mondo dei formaggi è molto ampio e non tutti sono abbinabili, ma lasciamo l' esplorazione ad esperti , che sapranno consigliare o ai consumatori che vorranno provare.

Servire a 10/14° C. Non servire questo vino eccessivamente freddo, il bouquet non si esprimerebbe bene.

CONSERVAZIONE

Conservare le bottiglie ad una temperatura massima di 18°C e al riparo dalla luce.

RAFFREDDAMENTO

Prima del consumo raffreddare la bottiglia per almeno 30 minuti in un secchiello riempito a metà acqua e metà con ghiaccio, immergervi la bottiglia controllando che il livello copra metà bottiglia o poco più.

Estrarre dal secchiello 10/15 minuti prima di servirlo affinché non sia troppo freddo.

Non usare mai il congelatore, il freddo è eccessivo e il conseguente raffreddamento troppo rapido del vino danneggia i composti aromatici e può provocare in alcuni casi addirittura una cristallizzazione di alcuni elementi e la loro conseguente precipitazione in bottiglia.

La temperatura ideale di servizio è di 10-14° C, fresco ma non ghiacciato.

Coprire la bottiglia nel secchiello con un tovagliolo, meglio se spesso, servirà poi ad asciugare la bottiglia quando la si estrarrà dal secchiello per mescolare il vino.