

TENUTA

ASINARA®



BIRBANTE ROSÈ



Classificazione: Vino Rosato Spumante Brut.

Uvaggio: Grenache, Merlot, Syrah.

Numero di bottiglie: 40.000

Comune di produzione: Sorso (SS).

Altitudine terreno: 50 mt slm.

Tipo di suolo: Medio impasto - Sabbioso con discreta presenza di scheletro.

Sistema di allevamento: Cordone speronato.

Densità di impianto: 5681 ceppi/ha.

Resa per ettaro: 70 q.li/ha.

Vendemmia: Manuale, nella prima decade di Agosto.

Vinificazione: Raffreddamento delle uve vendemmiate tramite utilizzo di celle frigo. Caricamento in pressa di grappoli interi non diraspati, pressatura soffice in totale assenza di ossigeno e sosta di 2 ore per la macerazione. Fermentazione successiva con temperatura stabile 12°C.

Metodo di spumantizzazione: Charmat medio, con presa di spuma molto lenta tramite inoculo di lieviti selezionati.

Affinamento: In autoclave, contatto con il lievito in agitazione per 45 giorni.

Colore: Rosa tenue brillante.

Perlage: Molto fine e continuo, ottima persistenza nel calice.

Bouquet: Particolarmente invitante, con delicate note floreali di rosa canina che si fondono con nuances di fragola e di ribes.

Sapore: Cremoso, fresco, sapido. Beva fluida e coinvolgente. Ottima persistenza gustativa.

Acidità totale: 7 gr./lt.

Zuccheri residui: 7,2 gr./lt.

Alcool: 11,5% circa.