

su'entu



SPUMANTE BRUT ROSÈ

VITIGNO

Cannonau 100%.

ZONA DI PRODUZIONE

Marmilla.

CLIMA

Temperato-caldo, con inverni miti ed estati calde con basse precipitazioni.

TERRENO

Argilloso con presenza di calcare.

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice con resa al 50% del mosto fiore, fermentazione a 16-17°C previa decantazione del mosto.

SPUMANTIZZAZIONE

Travasato in autoclave e rifermentazione a temperatura di 16°C con lieviti di nostra selezione.

ESAME VISIVO

Rosato tenue su delicata grana di bollicine.

ESAME OLFATTIVO

Al naso evoca profumi di frutta rossa fresca e fiori rosa.

ESAME GUSTATIVO

Bella freschezza supportata da una elegante sapidità, buona corrispondenza gusto olfattiva.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo come aperitivo, antipasti leggeri, da provare su mozzarella di bufala aromatizzata con fragole fresche.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6-8° C.





su'entu



BRUT SPARKLING WINE ROSÈ

GRAPE VARIETIES

Cannonau 100%.

AREA OF PRODUCTION

Marmilla.

CLIMATE

Temperate to warm, with mild winters and hot summers with little rainfall.

SOIL

Clayey with presence of limestone.

HARVESTING

Manual in crates on 1 September 2012.

VINIFICATION

Soft pressing with a 55% yield of the must from the first pressing, fermentation at 16-17°C following decanting of the must.

CHAMPAIGN METHOD

Decanting into autoclave and second fermentation at 16°C with yeasts of our choice.

VISUAL ANALISYS

Pale pink on delicate grain of bubbles.

OLFACTORY ANALISYS

Nose evokes aromas of fresh red fruit and pink flowers.

TASTING ANALISYS

Beautiful freshness supported by an elegant sapidity, good taste olfactory correspondence.

PAIRINGS

Excellent as an aperitif, light appetizers, try on buffalo mozzarella flavoured with fresh strawberries.

SERVING TEMPERATURE

6-8° C.

