

ALBA 2020
Veneto IGT Rosato Frizzante
Biologico



VIGNATO

Denominazione: IGT Veneto
Zona di Produzione: Gambellara (VI)
Sottozona: località Ronchi

Uve: Merlot 95% e Garganega 5%

Vendemmia: parte raccolta a mano ai primi di Settembre, il restante a fine Settembre. Una parte viene appassita

Vigneto: le uve provengono dal vigneto in località Brovia e Ronchi, età delle vigne di Merlot 70 anni, altitudine da 50 a 200 m, terreno di origine vulcanica

Sistema di allevamento: pergola vicentina

Vinificazione: l'uva della base frizzante viene pressata intera e sofficemente e viene unita al mosto in fermentazione tolto per salasso dal Merlot. E' fermentata senza l'aggiunta di nessun additivo chimico, riposa sui lieviti fino a Febbraio

Frizzantatura: nei mesi freddi viene pigiata l'uva per il Recioto. Una parte del mosto, ricco di zuccheri e lieviti, incontra la base frizzante che è poi subito messa in bottiglia. Sosta sui lieviti per qualche mese prima di essere bevuto. In bottiglia rimangono i lieviti di fermentazione che si depositano sul fondo di essa.

Colore: rosso acceso con naturale velatura dovuta alla rifermentazione

Profilo sensoriale: profumi fragranti di frutti rossi e di rosa, rallegrati da una piacevole freschezza che ritorna in bocca per un sorso energetico e piacevole, in cui prevale la nota salina e terrosa tipica del terroir. Un vino conviviale e di grande bevibilità, che chiude lasciando la bocca pulita e fresca

Abbinamenti: Ideale come aperitivo o per una "merenda" tra amici. Piacevole a tutto pasto per chi predilige i sapori genuini e autentici agli aromi complessi e ai sapori strutturati

Temperatura di servizio: 6-8°C



Vini di Natura



DATI TECNICI

Alcol: 11,30 %
Acidità totale: 5,8 g/l
Residuo zuccherino: 2 g/l
Solforosa totale: 12 mg/l
Solforosa libera: 5 mg/l