

METODO CLASSICO

LUCIDALBA

VINO SPUMANTE ROSÉ
METODO CLASSICO EXTRA BRUT



TIPOLOGIA

Spumante Rosé Metodo Classico Extra Brut

VENDEMMIA

Raccolta manuale nella prima decade di settembre in cassette da 20 kg.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

UVAGGIO

Molinara

VINIFICAZIONE

Pigiatura con ghiaccio secco e macerazione in pressa a freddo per 24 ore. Pressatura e fermentazione del solo mosto fiore, in parte in anfora e in parte in acciaio, e successivo affinamento nei rispettivi contenitori con *bâtonages* settimanali. Tiraggio nell'aprile successivo e sosta di almeno 24 mesi sui lieviti prima della sboccatura.

DEGUSTAZIONE

Il colore si presenta rosa brillante, limpido con un *perlage* fine e persistente. Al naso: note di piccoli frutti rossi, pesca noce e un'intensa nota minerale accompagnata da sentori di pane e pasticceria. In bocca è verticale, deciso, con un sorso lungo e sapido.

G.A.M.M.A. Arvedi

Alcol: 11,5% Acidità totale: 6,70 g/l Zucchero residuo: 3 g/l Formato bottiglie: 750 ml