



SANTA GIUSTINA
Il tuo vino.

MADEWEB.IT



1937 VINO SPUMANTE ROSÉ BRUT

Barbera, Pinot nero e Croatina

ROSATO SPUMANTE | MARTINOTTI-CHARMAT BRUT

GRADAZIONE: 12,5% Vol. - **ZONA DI PRODUZIONE:** Val Tidone, PC



DESCRIZIONE

VIGNETO

I vigneti hanno un'età media di 10 anni e sono situati attorno alla cantina. Ogni varietà è coltivata con il sistema d'allevamento più idoneo agli scopi produttivi e secondo il rispetto delle esigenze del singolo impianto. I terreni presentano una composizione che spazia dal medio impasto fino ad una prevalenza calcarea.

VINIFICAZIONE

Le uve sono raccolte a mano nel momento del miglior equilibrio acido. I grappoli interi vengono pressati in modo soffice e alle basse temperature, al fine di preservare le componenti aromatiche varietali. Per la presa di spuma si è scelto il metodo Martinotti-Charmat, con lo scopo di offrire all'appassionato un vino rosato fresco, beverino ma al medesimo tempo fruttato e ricco di sfumature aromatiche.

COLORE

Perlage fine ed elegante; color cerasuolo scarico con riflessi color salmone.

ODORE

Al naso emerge un fine sentore di pompelmo rosa che, con delicatezza, si accompagna ad altri profumi agrumati e floreali.

SAPORE

Le bollicine fini e briose esaltano la piacevole nota acida che dona freschezza al vino. Gli agrumi, specialmente il pompelmo rosa, sono coerenti con quanto avvertito al naso e rendono il sorso particolarmente ricco ed equilibrato.

ABBINAMENTI

Si adatta bene a tutto il pasto ma è consigliato in modo particolare per aperitivi rinforzati, risotti cremosi e delicati, primi e secondi piatti a base di pesce, carni bianche.

COME SERVIRE

In mezze- flûte o in calici a tulipano, ad una temperatura di 10°-12°C.

Az. Agricola Santa Giustina | SRL - Società Agricola | Loc. Santa Giustina, Arcello 29010 Pianello Val Tidone PC Italy | Tel: +39 0523 994612 | Fax: +39 0523 998059
info@santagiustina.com - www.santagiustina.com

FRUTTATO INVECCHIATO FLOREALE MINERALE DOLCE