

CUPELLI SPUMANTI

SOCIETA' SEMPLICE AGRICOLA

Vino spumante di qualità L'EREDE BRUT ROSE' METODO CLASSICO
L'EREDE BRUT ROSE' SPARKLING WINE – CLASSIC METHOD

TERRENO: medio impasto limo sabbioso ricco di fossili marini e argille

SOILTYPE: medium sandy loam mixture rich in marine fossils and clays

ESPOSIZIONE: Sud- ovest

EXPOSURE: South- west

UVAGGIO: Canaiolo 100%

GRAPE VARIETY: Canaiolo 100%

ALLEVAMENTO: Guyot

TRAINING SYSTEM: Guyot

VENDEMMIA: manuale, mese Agosto

HARVEST: handmade in August

VINIFICAZIONE: Breve macerazione in pressa sulle bucce fermentazione alcolica a bassa temperatura in tino di cemento

VINIFICATION: first fermentation off skins after a short maceration on the grapes skins at low temperature in cement vat

MATURAZIONE: seconda fermentazione in bottiglia con maturazione sui lieviti per almeno 18 mesi

affinamento per 2 mesi dopo la sboccatura

MATURATION: second fermentation in the bottle

Maturation on the yeasts for 18 months

Refining 2 months after degorgement.

TITOLO ALCOLOMERICO: 12,5 % Vol

ALCOHOL STRENGTH: 12,5 % by Vol

NOTE ORGANOLETTICHE: caratterizzato da un colore rosa tenuo, perlage fine e leggero. Bouquet intenso ed elegante con note di frutti rossi, ribes, lampone e fragola con piacevole fragranza di agrumi e spezie.

Gusto vellutato, frutta matura, ottima struttura e acidità

TASTING NOTES : it's characterized by a light pink colour with light onion leaf colour hues , a fine perlage. An Intense and elegant bouquet, notes of red ripe berry fruits, redcurrants, fraises, raspberries and hints of citrus and spice. Elegant and velvety flavour, good structure and good acidity

BOTTIGLIE PRODOTTE/ BOTTLES PRODUCED: 8.000

ABBINAMENTI: Perfetto con piatti a base di carni bianche e rosse, grigliate e bolliti .

Temperatura di servizio 6°C /8°C

FOOD PAIRINGS :It 's perfect with white and red meats dishes, grilled, roast and boiled

