

SINEFINIS

ROSÉ
2011



Spumante metodo classico. L'uvaggio proviene da vigneti italiani e sloveni nel Collio e in Brda.

DESCRIZIONE DEL VINO

Colore: rosa ramato con perlage elegante

Profumo: aromi varietali di Pinot Nero accentuati con una lieve nota di scorza di pane

Sapore: elegante e permanente, bouquet di frutta rossa e agrumi

Abbinamenti: come aperitivo o con sushi, tonno crudo

Temperatura di servizio: 9 °C

MODALITÀ DI PRODUZIONE

Vigneto: vigneti nei dintorni di San Floriano del Collio, Giasbana (Gradisciutta) e Kojsko (a quota 100–300 m)

Suolo: marne e arenarie eoceniche

Forma di allevamento: Guyot, 4000–5000 piante per ettaro

Resa: 7000 kg per ettaro

Vinificazione: la tempestività della vendemmia a mano garantisce la freschezza e il giusto contenuto di zuccheri. Alla diraspatura e alla pigiatura seguono 12–18 ore di macerazione a 10 °C per estrarre il colore e l'aromaticità del Pinot Nero. Dopo una pressatura soffice si procede immediatamente al travaso e alla fermentazione a temperatura controllata. Prima della rifermentazione, che avviene nelle bottiglie, il vino matura su fecce fini. La sboccatura dello spumante è preceduta da almeno 24 mesi di affinamento sui lieviti.

Uvaggio: 70% Pinot Nero, 20% Chardonnay, 10% Ribolla Gialla

PARAMETRI DEL VINO

Annata: 2011

Grado alcolico: 12,0%

Acidità: 6,5 g/l