



PRODUTTORI DI MANDURIA

Maestri in Primitivo



aka
charme

Rosato Spumante Brut - Charmat method

Vitigno: Primitivo 100%

Età dei vigneti: 20 - 40 anni

Sistemi di allevamento: spalliera

Epoca di vendemmia: seconda metà di agosto

Resa media di uva per ettaro: 120 ql

Vinificazione: *in bianco*, con resa non superiore al 50-55%. Dopo la pressatura, il mosto rosato viene avviato verso la fermentazione primaria, sotto stretto controllo termodinamico (da 13 a 15°C). La trasformazione del mosto in vino prosegue sempre in acciaio, sulle fecce fini, fino al termine di ottobre. Successivamente il vino viene trasferito in autoclave per la fermentazione secondaria, dove avviene la presa di spuma ed il successivo affinamento sui lieviti, per un periodo complessivo di circa 120 giorni.

Gradazione alcolica: 12,5% Vol.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosato brillante ed intenso, caratterizzato da perlage fine ed elegante.

Profumo: al naso si presenta con buona intensità, sentori di piccoli frutti rossi accompagnati da note floreali di rosa, crosta di pane e lievito.

Sapore: grazie alla gradevole effervescenza ed un'ottima acidità, in bocca risulta particolarmente fresco e brioso, giustamente morbido, equilibrato e fragrante.

Abbinamenti consigliati: perfetto come aperitivo nei momenti di convivialità più leggeri, a tavola si abbina egregiamente al crudo di scampi e gamberi rossi, carpaccio di ricciola, sashimi di tonno. Eccezionale con la parmigiana di melanzane.