

Corte
Vittorio

ROSÈ

Extra Dry



TIPOLOGIA

Spumante rosato extra dry.

ASPETTO AGRONOMICICO

Uve: Corvina e Raboso Veronese.
Zona di coltivazione: Veneto, tra le provincie di Verona e Padova.
Tipologia del terreno: i terreni presentano un caratteristico impasto medio argilloso calcareo di origine morenico e vulcanico.
Altitudine: da 50 a 150 m s.l.m.
Sistema di allevamento: Guyot.
Vendemmia: avviene manualmente tra il mese di agosto e di settembre.

ASPETTO ENOLOGICO

Vinificazione: pigiatura soffice con una breve macerazione (2-3 ore) a freddo per garantire la migliore estrazione aromatica dall'uva, pressatura e decantazione a freddo del mosto; fermentazione a temperatura controllata 16° – 18° C in tini d'acciaio senza che avvenga la fermentazione malo lattica, travaso a fine fermentazione e stoccaggio fino alla presa di spuma.
Presa di spuma: la presa di spuma viene svolta con utilizzo di lieviti appositamente selezionati. La rifermentazione si svolge in circa 25 giorni, a questa segue un periodo medio-lungo durante il quale vengono tenute in sospensione le fecce fermentative; questa operazione denominata Charmat lungo conferisce allo spumante la sua caratteristica fragranza, oltre alla finezza e alla persistenza delle sue bollicine.

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Colore: rosato con luminose "nuance" violacee;
Profilo olfattivo: sentori di rosa e fragolina di bosco;
Gusto: armonico, persistente, brioso in bocca, si sente una piacevole sensazione acidula con un piacevole retrogusto di amarena;
Gastronomia: perfetto con crostacei, crudi e zuppe di pesce. Si abbina bene con la pizza e con i salumi: dal culatello alla mortadella. È un vino da degustare a 360 gradi in qualsiasi occasione e contesto. Perfetto tanto per l'aperitivo quanto per un brindisi a fine pasto.

Temperatura di servizio: 6° - 8°
Gradazione: 11,5 % vol.
Residuo Zuccherino: 12 gr. /lt.
Acidità Tot.: 5,5 gr. /lt.