

FATTORIA
CASA DI TERRA

ROSE DI TERRA - VINO SPUMANTE BRUT ROSE

*Nasce dalla passione di Giuliano e Gessica per le bollicine rosate:
un vino piacevole, fresco e appagante perfetto da condividere con gli amici*



VIGNETO E VITICOLTURA

Uve: 50% Merlot 50% Syrah

Ubicazione: Bolgheri e Cecina

Esposizione: Sud - Sud Ovest

Anno impianto: 2007-2014

Tipologia suolo: Suoli sabbiosi- argillosi con presenza di scheletro

Sistema di allevamento: cordone speronato monolaterale

Densità d'impianto: 5.600 piante/ha

Resa uve per ettaro: 80 q.li/ha sia Merlot che Syrah

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

Fermentazione: in vasche di acciaio con temperatura 12° per 15 giorni. Presa di spuma in acciaio

Affinamento: maturazione per 5 mesi in tini d'acciaio e 1 mese in bottiglia

Tiraggio: 90 giorni sui lieviti metodo charmat

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Naso con sentori floreali di viole e di rosa. In bocca si presenta delicato, avvolgente e morbido per poi mostrare una piacevole acidità e mineralità nel proseguo dell'assaggio

ABBINAMENTI

Primi di pesce, pasta o risotti con verdure, con aperitivo schiaccia e affettati. Sorprendente con la pizza.

Temperatura di servizio: 8°