

Casali
VITICULTORI
DAL 1900

CA' BESINA ROSE' BRUT

DENOMINAZIONE: Vino Spumante di Qualità VSQ

TIPOLOGIA: Spumante Metodo Classico Rosé Brut

AREA DI PRODUZIONE: Scandiano

VITIGNI: cuvée di uve Lambrusco

SUOLO: calcareo - argilloso

RACCOLTA: inizio settembre

VINIFICAZIONE: vendemmia manuale in piccole cassette, soffice pressatura e leggera macerazione prima della fermentazione a temperatura controllata in acciaio. La rifermentazione avviene in bottiglia con successivo affinamento sui lieviti per almeno 48 mesi. Fase finale di remuage manuale sulle pupitres e sboccatura.

COLORE: rosa salmone splendente, dai bagliori ramati con perlage fine e persistente.

PROFUMO: bouquet intenso ed elegante caratterizzato da sentori di crosta di pane e pasticceria, insieme a note di piccoli frutti maturi, come ribes, fragoline di bosco e melograno, con piacevoli fragranze di scorza di pompelmo e rosa canina.

GUSTO: vino dal gusto fruttato intenso, che colpisce per la sua struttura, profondità e caratteristica spinta fresco-sapida che allunga il finale.

ABBINAMENTI: anguilla in guazzetto, tartare di salmone.



Temperature di servizio 8-10 °C

Grado alcolico 12,5 % vol.

Residuo zuccherino 9 g/l

Acidità totale 7

Ph 3,20

Contenuto 750 ml - 1500 ml

Ca' Besina