



LA LUNA® DEL CASALE

azienda agricola Bio

«rosè brut» I.G.P. Lazio Spumante Rosato

Zona di produzione:	Lanuvio
Uvaggio:	Sangiovese, Montepulciano
Densità ceppi/ha:	4.200
Tipo di suolo:	Argilloso, sabbioso
Altitudine:	180 m s.l.m.
Esposizione del vigneto:	S-O
Zucchero residuo:	10

Nello Spumante *Rosè Brut* la sinfonia dei profumi di un giorno di Primavera. Freschezza e finezza si fondono con la notevole struttura gustativa.

Esame organolettico

Aspetto:	Limpido e pulito
Colore:	Rosa Cerasuolo
Perlage:	Fine, Vivace, Persistente
Profumo:	Aromi di rosa e agrumi, pompelmo e arancio in particolare. Sentori inoltre di lievito e di crosta di pane.
Sapore:	Vino di grande fascino. Dotato di una buona acidità e di una finale sapida e persistente.
Abbinamenti:	Si abbina bene con i crostacei ed in generale con tutti gli antipasti a base di pesce. Ottimo come aperitivo.

Produzione:

Raccolta manuale in cassette forate da KG 15 cad.
Diraspa-pigiatura.
Aggiunta di lieviti selezionati.
Fermentazione alcolica termocontrollata in presenza di bucce per 12 ore.
Svinatura e pressatura soffice delle vinacce.
Completamento della fermentazione alcolica "in bianco".
Stabilizzazione tartarica a freddo nel mese di dicembre.
Presa di spuma in autoclave per circa tre mesi
Imbottigliamento e confezionamento durante i primi mesi successivi alla vendemmia.

