

Baglietti Spumante Rosato Extra Dry Biologico
Vini frizzanti



un delizioso colore rosato arricchito
da riflessi salmone, un profumo
floreale che si unisce al sapore
fresco sostenuto dalla bacca nera
dell'uva vinificata in rosé



Denominazione

Baglietti Spumante Rosato Extra Dry Biologico

Vitigno

cultivar adatte alla spumantizzazione

Gradazione alcolica 11% vol.

Temperatura di servizio ottimale 4-6°C

Affinità gastronomiche

ottimo da aperitivo, indicato con crudité, pesce marinato e crostacei, ben si accompagna anche con il prosciutto crudo.

Vitigno

cultivar adatte alla spumantizzazione.

Provenienza

Italia.

Vinificazione

le uve selezionate per questo Spumante Rosato Extra Dry Biologico vengono vendemmiate e vinificate, fermentano in serbatoi di acciaio inox alla temperatura controllata di 16-18°C, ultimate le fermentazioni si operano i travasi e la temperatura di conservazione viene portata a 6-8°C. Agli inizi del mese di dicembre i nostri enologi definiscono la Cuvée che andrà poi posta in autoclave per la presa di spuma durante l'anno.

Terminata la rifermentazione la temperatura del nostro Spumante Rosato Extra Dry Biologico viene portata a 0°C per inibire la fermentazione ed ottenere la stabilità tartarica. In questo periodo, i lieviti che si sono depositati sul fondo dell'autoclave vengono periodicamente messi in sospensione e dopo circa 1 mese dalla presa di spuma lo spumante viene filtrato e preparato all'imbottigliamento isobarico.

Conservazione e invecchiamento

si consiglia la conservazione in locali freschi, asciutti e preferibilmente bui, per mantenere a lungo le note fruttate.

Colore

intriganti tonalità rosa con delicate sfumature salmone, perlage fine e prolungato sul calice.

Profumo

all'olfatto presenta eleganti note floreali seguite da sensazioni di piccoli frutti rossi.

Sapore

ottimo l'impatto iniziale, piacevole la sensazione data dalla presenza di anidride carbonica ben amalgamata all'acidità ed agli zuccheri presenti, equilibrato e bilanciato fino al termine della presenza in bocca, interessante la persistenza e la sensazione finale.

Confezione

bottiglie da 75 cl. scatole da 6.

Premi