



- VITICOLTORI DAL 1877 -



Rosa Rubens

Denominazione: Chiaretto di Bardolino Doc Brut

Vitigni: Corvina, Rondinella e Molinara

Tipologia terreno: Di origine morenica collinare, argillo-calcareo

Vinificazione: Le uve vengono raccolte nelle prime ore del mattino e pressate delicatamente. La prima fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata mentre la seconda (metodo Martinotti -Charmat) per un periodo di 3-4 mesi

Affinamento: Acciaio

Colore: Rosato cerasuolo

Profumo: Note floreali di fiori bianchi e frutta fresca come fragole e lamponi, con sentori di pompelmo rosa e glicine

Sapore: In bocca una sensazione di perfetto equilibrio tra freschezza e delicatezza, con un perlage fine ed elegante

Grado alcolico: 12% vol

Temperatura di servizio: 4°-6°C|40°F

Abbinamenti: Perfetto come aperitivo, ma interessante per tutto il pasto. Ideale con antipasti a base di pesce di lago. Da provare con la pizza o sushi

Descrizione:

Chiaretto Brut "Rosa Rubens" è un metodo Martinotti (Charmat) e rappresenta una attenta espressione del territorio, nasce dall'unione di vitigni autoctoni Corvina, Rondinella e Molinara coltivati nella Tenuta San Leone sul Lago di Garda, in un terreno di origine morenica collinare. I grappoli vengono selezionati e raccolti nelle prime ore del mattino. Inoltre nasce da una selezione di grappoli raccolti anticipatamente, in modo da garantire una buona acidità, freschezza e fragranza. L'uva viene pressata in maniera soffice per preservare al massimo aromi, sostanze organolettiche e tipicità del vitigno. La prima fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata, mentre la seconda è un metodo Martinotti (Charmat lungo) di 3-4 mesi. Ne deriva un vino fresco, delicato e fragrante. Si presenta di colore rosato cerasuolo brillante. Al naso note floreali di fiori bianchi e frutta fresca come fragole e lamponi, con sentori di pompelmo rosa e glicine. In bocca si percepisce una sensazione di perfetto equilibrio tra freschezza e delicatezza, con un perlage fine ed elegante. Perfetto come aperitivo, ma interessante per tutto il pasto. Ideale con antipasti a base di pesce di lago. Da provare con la pizza o sushi. Servire ad una temperatura di 4-6 °C.

Seiterre

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana
info@seiterre.com

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com

