

Quadrifoglio Rosé Brut

Vino Spumante di Qualità



DESCRIZIONE

Ottenuto dalla pressatura diretta delle uve Franconia (Imberghem) e spumantizzato con il metodo classico della rifermentazione in bottiglia. Dal colore rosato intenso con riflessi rubino, al naso si apre con note floreali di ciclamino e violetta e sensazioni agrumate. Fresco al palato, sapido e secco, in deglutizione è pieno e persistente con un finale salino e rotondo. Da abbinare a primi piatti leggeri, preparazioni saporite a base di pesce, carni bianche in genere, formaggi a media stagionatura.

SCHEDA TECNICA

Annata: 2013

Gradazione: 12,5°

Bottiglia: champagnotta pesante

Tappo: 30,5x48 in sughero

Come è stato ottenuto: è ottenuto da uve Franconia con pressatura diretta delle uve, fermentazione del mosto a bassa temperatura e spumantizzazione secondo il metodo classico tradizionale in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche: colore rosato intenso con riflessi rubino. Al naso si apre con note floreali di ciclamino e violetta, fini e eleganti le sensazioni agrumate con richiami al pompelmo succoso. Fresco al palato, sapido e secco, in deglutizione pieno e persistente con un finale salino e rotondo.

Abbinamenti: primi piatti leggeri, preparazioni saporite a base di pesce, carni bianche in genere, formaggi a media stagionatura. Servire a 8° in bicchieri a tulipano molto appuntiti.

Etichetta: questo spumante è dedicato a Marialaura, abile raccoglitrice di quadrifogli, piantine da sempre legate alla fortuna e felicità. Da qui il nome di Quadrifoglio, elemento ripreso dall'illustratrice Sarolta Szulyovsky che ha voluto rappresentarlo con grappoli d'uva e foglie di vite.