



Spumante Brut Rosé

MEDAGLIA D'ARGENTO



ZONA DI PRODUZIONE: alta Val Tidone con vigneti situati su una dolce collina disposta a ovest, sud-ovest.

VITIGNI: Pinot nero 100% di materiale clonale selezionato in Champagne e Borgogna. La forma di conduzione è il Guyot semplice e il Cordone Speronato con circa 5000 ceppi per ettaro.

VENDEMMIA: a mano in cassette con selezione manuale dei grappoli prima della spremitura. Inizio tra l'ultima settimana di agosto e la prima di settembre.

RESA: 40-50 hl di vino per ettaro.

VINIFICAZIONE: spremitura soffice delle uve intere dopo breve macerazione in pressa e prima fermentazione in vasche d'acciaio inox termocondizionate alla temperatura di 14-16°C.

PRESA DI SPUMA: avviene con il metodo Classico nelle cantine dell'azienda. L'affinamento sui lieviti si prolunga per almeno 30/42 mesi prima della sboccatura.

COLORE: rosa lievemente scarico con suadenti sfumature aranciate.

PERLAGE: continuo e sottile, spuma fine e persistente.

PROFUMO: di piccoli frutti rossi e neri maturi (lampone, ribes, ciliegia selvatica e amarena) con note speziate e agrumate, in particolare di buccia d'arancia candita.

SAPORE: di ottima e fine struttura e con un equilibrato contenuto acido, morbido e persistente con una buona mineralità.

Si può bere da aperitivo ma può essere utilizzato da tutto pasto, primi all'italiana, selvaggina da piuma, carni bianche, pesci di lago, formaggi duri o semi duri.

FORMATO: bottiglia da 750 ml

TENUTA COLOMBAROLA

Località Colombarola • Fraz. Trevozzo Strada prov.le 412 • 29031 Alta Val Tidone (PC)

Tel. +39 0523 863932 • Cell. +39 331 1464265

info@tenutacolombarola.com • www.tenutacolombarola.com