



La Rosa dei 20

Spumante Metodo classico Brut

UVE: 100% Barbera

TIPO: Vino spumante metodo classico

SUOLO: Marna ricca di calcare

TERROIR: Altitudine media di 300 metri sul livello del mare

IMPIANTO: Allevamento a Guyot, 4.200 ceppi/ha, resa 9,5 tonnellate/ha, esposizione est-ovest

VENDEMMIA: Le uve vengono raccolte in cassette al perfetto grado di maturazione.

VINIFICAZIONE: Pressatura soffice delle uve, fermentazione e chiarifica statica in vasche di acciaio inox a temperatura controllata.

Breve contatto con le bucce per alcune ore, sufficiente a estrarre profumi delicati e una leggera sfumatura di colore. Dopo alcuni mesi, il vino subisce la presa di spuma. Affinamento sui lieviti in bottiglia per 24 mesi.

DATI ANALITICI: 12,5% alcol

NOTE SENSORIALI: Un rosé delicato dal tenue colore rosa pallido.

Al naso offre sottili sentori floreali — petali di rosa e fiori di campo — intrecciati con delicate note di frutti rossi e leggere sfumature di lievito derivanti dal lungo affinamento sui lieviti. Al palato è secco, vibrante e rinfrescante, con acidità vivace e bollicine fini e persistenti.

L'espressione fruttata è nitida e precisa, dominata da fragoline di bosco e melagrana, con un finale minerale persistente che aggiunge eleganza e tensione.

ABBINAMENTI: Perfetto con tempura di pesce e verdure, si abbina bene a crocchette di pollo, fiori di zuccina ripieni, piatti di riso e pasta con verdure, arancini di riso e peperoni con bagna cauda. È superbo con farinata di ceci, aringa affumicata, insalate di riso, würstel, ricotta e gorgonzola. Da provare con pizze gourmet.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8°C

