CÉPAGE ROSÉ

BARDOLINO CHIARETTO
SPUMANTE BRUT

750 ml

LE MORETTE
AZIENDA AGRICOLA VALERIO ZENATO

DATI PRODUTTIVI

Corvina 55%, Rondinella 35% e Molinara 10%, selezionate nei vigneti di Lazise, con una produzione di 10.500 kg/ha.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Viti allevate a Guyot, con densità di impianto di 5.000 ceppi ad ettaro.

VENDEMMIA

Prima decade di settembre.

VINIFICAZIONE

Le uve vengono vinificate insieme, con breve macerazione sulle bucce, fino a quando il mosto raggiunge la giusta intensità di colore. La fermentazione avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, cui segue un periodo di affinamento sulle vinacce. La presa di spuma avviene per mezzo della rifermentazione in botti isobariche, secondo il Metodo Charmat.

Grado Alcolico: 12,5 % vol.
Acidità Totale: 6,25 g/l
pH: 3,20
Estratto Secco: 22,40 g/l

Cépage Rosé è prodotto da vitigni autoctoni che vantano una secolare tradizione sulla sponda veronese del Lago di Garda. Su questi terreni, di origine morenica, grazie all'influenza mitigatrice del clima del lago, le uve sviluppano ottime qualità organolettiche che si traducono in fine eleganza alla mescita.
Si presenta di colore rosa tenue con riflessi brillanti ed accennate sfumature violette. Al naso è delicato, fresco, fruttato (anguria, pesca gialla e piccoli frutti). Al gusto, conferma le sensazioni fruttate, sostenute da una sapidità che esalta la freschezza di questa bollicina e permette di abbinarla perfettamente a numerose ricette della cucina mediterranea.

www.lemorette.it | +39 045 7552724 | info@lemorette.it