ACQUISTATO IL .....

"Quirinus" Metodo Classico Brut Rosé

Aromatico, frizzante, secco, rosé

Quirinus Brut Rosé Metodo Classico non è uno spumante comune. Nasce infatti da una vinificazione in purezza di uve Chambourcin. Vitigno ancora poco diffuso, questa uva è spesso utilizzata per produrre vini secchi, dotati di una bella aromaticità e tannini piuttosto elevati. Ottimo se vinificato in rosato, la sua vera particolarità è quella di essere naturalmente resistente alle malattie. Per questo non richiede trattamenti in vigna ed è particolarmente indicata per le aziende, come St. Quirinus, attente alla salubrità dell'ambiente. Aromatico, frizzante, secco, rosé, nasce da un affinamento sui lieviti in bottiglia della durata di circa 24 mesi. Nel bicchiere si presenta di un bel colore rosa salmone, con un pérlage fine e persistente. Al naso è delicatamente fruttato ed elegante. In bocca, invece, rivela una intrigante aciditá che ben si integra con i classici aromi di frutta fresca, con fragola e lampone su tutti, e di pasticceria. Ottimo con i piatti della cucina asiatica, sa accompagnare con soddisfazione piatti a base di pesce e torte di verdura.

Già secoli fa i monaci del monastero bavarese di Tegernsee coltivavano vino a Pianizza di Sopra, frazione di Caldaro sulla strada del vino. Le vigne di quella zona, infatti, fornivano il vino di cui i benedettini avevano bisogno per sé, e per i numerosi visitatori di alto rango. San Quirino, il patrono del monastero, dà oggi il nome all'azienda vitivinicola della famiglia Sinn. Azienda biologica e biodinamica, a San Quirino sono convinti che anche un solo grappolo d'uva possa raccontare la sua crescita e la sua maturazione. Sulla natura del suolo, sulla vita animale nella vigna, sul vento e sulle condizioni meteorologiche. E sono altresì convinti che queste informazioni passino poi nel vino prodotto. Per questo in vigna, e in cantina, si opera nel massimo rispetto dell'ambiente e delicatamente. Dove è possibile quindi si lavora a mano, così da avere un contatto diretto con le viti. In cantina, per esempio, si lavora sfruttando la gravità, e rinunciando per quanto possibile all'utilizzo di pompe. I metodi tradizionali, però, si abbinano anche a tecnologie innovative e moderne. Tutto fatto al solo scopo di valorizzare il ricco patrimonio naturale dell'azienda.

La Vigna

Terreno	calcareo, sassoso e sabbioso
Esposizione	Sud Est
Allevamento	cordone speronato
Densità imp.	7000

Il Vino

Tipologia	Spumante Metodo Classico Brut DOC
Provenienza	Alto Adige
Uve	chambourcin 100%
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	Diraspatura, pigiatura, chiarificazione e successiva fermentazione del mosto in botte d´acciaio a 18 gradi C. Tiraggio, seconda fermentazione in bottiglia e sboccatura dopo 24 mesi di affinamento in bottiglia.
Sensazioni	Colore rosa salmone, un perlage fine e persistente, aciditá delicata ed un aroma di fregola, lampone maturo e Pasticceria.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821