



ACQUISTATO IL

Insolito Spumante Brut Rosé



Svinando

Spumeggiante Freschezza Rosé

Abbiamo già avuto il piacere di conoscere Mimmo Capello e il suo eccezionale brut rosé. Estroso, inusuale: nomen omen. Quello che sarebbe un millesimato da uve doc, ma che per consentire al suo creatore di esprimersi in questo strepitoso spumante metodo Charmat, è costretto a presentarsi un po' in incognito, senza annata dichiarata (che però è la 2015) e omettendo la denominazione.

Come sappiamo Mimmo ha fatto della Freisa la sua missione, la sua firma e, anche a costo di qualche sacrificio, ha voluto rivoluzionare il modo di interpretare questo vitigno piemontese. Come capiamo ad ogni sorso del suo Insolito spumante. Siamo tra le colline della Val Trivera, nell'astigiano. Mimmo è cresciuto come vignaiolo con la Freisa al suo fianco. Ha sempre saputo di avere a che fare con un'uva "dal carattere scorbutico e spigoloso, difficile da vinificare". Ma con il suo lavoro figlio della passione e della dedizione Mimmo è stato capace di dare vita a un prodotto territoriale di grande carattere, uno spumante rosé che è un po' il suo regalo a questo vitigno e al territorio astigiano. Ha racchiuso in questo spumante i profumi di fragolina e lampone della Freisa mettendo al loro servizio una bollicina aggraziata e stuzzicante. Sbicchierabile 24 ore su 24! La Montagnetta è una piccola realtà che in pochi anni ha saputo farsi notare, nonostante la concorrenza spietata che caratterizza questo spicchio di Piemonte. L'azienda si estende su 15 ettari di terreno, di cui 10 coltivati a vigneto. Tutta l'attenzione è concentrata sulla Freisa, "in quanto eredità storica secolare del nostro territorio": parola di Mimmo.

La Vigna	
Terreno	Argilloso-calcareo
Esposizione	Sud-Ovest, 200 m s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4.000 ceppi per ettaro
Il Vino	
Tipologia	Vino spumante rosé brut
Provenienza	Piemonte
Uve	Freisa 100%
Gradazione	12,5% vol.
Temp. Servizio	8-10°
Quando Berlo	Ottimo per tutto quest'anno
Abbinamento	Stuzzichini, antipasti leggeri, salumi
Vinificazione	Pressatura soffice dei grappoli interi senza pigiatura. Esclusivo utilizzo del mosto fiore, fermentazione del mosto pulito a bassa temperatura e successivo affinamento sulle fecce fini per quattro mesi. Avvio alla spumantizzazione a febbraio, imbottigliamento ad aprile
Sensazioni	Colore cerasuolo tenue; al naso note fruttate di fragolina e lampone; in bocca si presenta fresco e morbido

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. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821