ACQUISTATO IL .....

Spumante Brut Rosè Euphorya 2016



Freschezza siciliana

Maria Grazia di Casa di Grazia ha deciso di vinificare questo spumante con uve frappato in purezza. Il Brut che ha creato è unico: sviluppa un perlage dal carattere croccante e persistente, si presenta al naso in modo delicato ma molto sfaccettato, con note di melograno, azzeruolo e la più classica crosta di pane. In bocca è soddisfacente, corposo e bilanciato, dal retrogusto aromatico.

Siamo in Sicilia, una terra che negli ultimi anni ha vissuto un interesse crescente per le zone vitate dell?Etna: tuttavia non bisogna dimenticare come la storia vitivinicola di questa regione italiana sia indissolubilmente legata alla DOCG Cerasuolo di Vittoria, l?unica di tutto il territorio. Le uve dell?Azienda Agricola Casa di Grazia provengono dalla zona vitata attorno al golfo di Gela dove il terroir dà vita a vini strutturati ed alcolici che al contempo si caratterizzano per le piacevoli e delicate sensazioni olfattive, oltre che per il grande equilibrio. Provare per credere!

La Vigna

Terreno	Sabbioso misto ad argilla
Esposizione	Nord-est, 120 m. s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino spumante rosé brut
Provenienza	Sicilia
Uve	Frappato di Vittoria 100%
Gradazione	12% vol.
Temp. Servizio	8°
Quando Berlo	Entro 1 anno da oggi
Abbinamento	Aperitivo di classe, sposa tutte le pietanze a base di pesce, carni bianche ed insalate. Ottimo con i salumi e le fritture. Perfetto con i primi piatti di pesce come il risotto ai frutti di mare.
Vinificazione	Le uve raccolte vengono pigiate e diraspate intere ed avviate alla pressatura soffice; raffreddamento del mosto ottenuto attraverso la decantazione statica senza uso di chiarificanti ed enzimi. Fermentazione in acciaio inox a 15° C per la durata di 18 giorni, fermentazione malolattica non svolta; spumantizzazione con il metodo Charmat-Martinotti in autoclave da 50 hl per la durata di 2 mesi; imbottigliamento ed affinamento in bottiglia per 2 mesi prima dell'immissione in commercio.
Sensazioni	Spuma rosa, perlage a grana fine e persistente, dal colore rosato con luminose nuance di buccia di cipolla. Intenso, con delicati toni fruttati di confettura e crosta di pane, melograno, azzeruolo, sorbe e fiori rosa. Corposo e ben bilanciato, fragrante ma non spigoloso. Piacevole retrogusto aromatico con un gradevole finale.

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