ACQUISTATO IL .....

Rosé Ecoltura Millesimato Bio 2017



Una Bollicina che conquista al primo assaggio

Il Rosé Ecocultura Millesimato BIO proposto da Provinco è una Bollicina profumata e invitante, con tocchi di raffinata eleganza. Il team di Wine Makers Provinco indugia su questo spumante a lungo, riuscendo a trarre dalle uve selezionate picchi aromatici di rara efficacia espressiva. Lo si percepisce già nel colore, rosa brillante, e nel fruscio musicale del perlage fine e persistente. Cenni di ciliegia e fragoline di bosco illuminano il bouquet, mentre al palato è morbido, avvolgente e persistente. Sensazionale con piatti a base di pesce, in particolare primi piatti con sughi saporiti.

Il team di enologi reclutato da Provinco nel corso degli anni ha creato una mappatura capillare di territori e varietali, riuscendo a condurre la piccola realtà del Trentino a fregiarsi di premi internazionali di grande rilevanza, e soprattutto a produrre vini di grande intensità. Fare vino per Provinco significa anche gioia di percorrere nuove strade, percorsi di vinificazione rispettosi ma creativi, capaci di rendere ogni vino un piccolo unicum difficile da replicare. Ben venga questo desiderio di espressione, questa volontà di mettere una firma importante nel mondo del vino italiano. Soprattutto se porta ai vini che abbiamo scoperto negli ultimi mesi!

La Vigna

Terreno	Argilloso
Esposizione	Sud - Est, 200m s.l.m.
Allevamento	Guyot e doppio capovolto
Densità imp.	4.500 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino spumante extra dry
Provenienza	Italia
Uve	Chardonnay e Refosco
Gradazione	11% vol.
Temp. Servizio	8°
Quando Berlo	entro 18 mesi da oggi
Abbinamento	Ideale come aperitivo e si accompagna molto bene con piatti a base di pesce.
Vinificazione	Le uve vengono pigia-diraspate e poste a pressatura soffice consentendo di estrarre solo mosto con caratteristiche floreali e fruttate. Dopo sedimentazione a freddo del mosto segue la fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata (16-18°C), infine dopo inoculo di lieviti selezionati il vino è posto in autoclave dove avviene la seconda fermentazione sostando per alcune settimane sui lieviti. Infine filtrate e imbottigliato.
Sensazioni	Vino dal colore rosa brillante con perlage fine e persistente. Sentori floreali e fruttati rendono questo vino piacevole al naso, come tocchi di ciliegia e fragolina di bosco. Al palato si presenta morbido, avvolgente con un?ottima persistenza.

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