ACQUISTATO IL .....

# "Roös" Spumante Rosato Brut




## Vivace e complesso

Foss Marai ama stupire. Questo è un fatto. E in questo caso lo stupore nasce dal fatto che Roös, pur essendo uno spumante, non nasce dai classici vitigni della regione. Roös, infatti, è un elegante rosato che nasce a Masseria la Sorba, proprietà pugliese dell'azienda, dove Foss Marai ha avviato un lungo lavoro di riscoperta e di valorizzazione di antichi vitigni autoctoni non più in uso ma di alto pregio. Con un colore che ricorda quello dei petali di una rosa e riflessi tra il rubino e il melograno, questo spumante sorprende con un bouquet vivace e complesso. E' facile percepire fin da subito il ricco ventaglio di frutti di bosco, con una predominanza di mirtilli e ciliegie. In bocca è in un primo momento rotondo e caldo, per poi diventare fragrante e rinfrescante. Ottimo a tutto pasto, è una bollicina che non teme gli abbinamenti di un certo spessore. Ottimo con il pesce, sa tranquillamente accompagnare anche piatti a base di carne, non eccessivamente strutturati. Per goderlo al meglio, però, non facciamo mancare sulla nostra tavola qualche fetta di salame o dei formaggi di media stagionatura.

Dal 1986 Carlo Biasiotto e la sua famiglia sono l'anima di una delle aziende spumantistiche più apprezzate d'Italia. Stiamo parlando di Foss Marai, uno dei simboli del Prosecco di qualità. L'azienda si trova nel cuore della denominazione Conegliano Valdobbiadene, a Guia. Qui, in una valle chiamata Marai, in uno splendido contesto collinare ricoperto da vigne di Glera, la famiglia produce i suoi spumanti. L'obiettivo è quello di dar vita a una linea di prodotti unici, capaci di distinguersi in uno scenario estremamente affollato. A partire dalla forma e dal design delle bottiglie, uniche e ricercate, e dal lungo e meticoloso lavoro di recupero dei vitigni tradizionali, spesso usati nella produzione degli spumanti di alta qualità prodotti dall'azienda. Il lavoro di ricerca e di rinnovamento sono praticamente costanti e per questo il motto della famiglia Biasotto è "leniter in itinere", che in latino significa lentamente in cammino. Un cammino iniziato anni fa in un angolo remoto delle più belle colline del mondo e che proseguirà incessantemente fino a raggiungere ogni angolo del mondo. Eccellenza e qualità rigorosamente made in Italy.

## La Vigna

| | |
|---|---|
| **Terreno** | Rive e Cartizze |
| **Esposizione Allevamento** | Guyot Doppio |
| **Densità imp.** | 3600 |

## Il Vino

| | |
|---|---|
| **Tipologia** | Vino spumante brut |
| **Provenienza** | Veneto |
| **Uve** | Cabernet Sauvignon, Montepulciano, Sagrantino, Sangiovese |
| **Gradazione** | 11,5% vol |
| **Temp. Servizio** | 8 gradi |
| **Quando Berlo** | da subito |
| **Abbinamento** | Ottimo come aperitivo, eccellente per accompagnare primi piatti, pesce e formaggi dal profumo intenso |
| **Vinificazione** | La vendemmia avviene durante la prima decade di settembre rigorosamente a mano per salvaguardare l'integrità, delle uve. Quest'ultime vengono pigiate ed il mosto viene subito separato dalle vinacce in modo tale da non permettere cessioni importante di colore e tannini. In questo caso parliamo di uvaggio perchè, l'assemblaggio delle uve avviene direttamente in campo durante la fase vendemmiale. Fermentazione a temperatura controllata di 17°,C, con lieviti selezionati Foss Marai S.p.a. La presa di spuma che dura dai 30 ai 40 giorni avviene in autoclave dove oltre all'aggiunta del saccarosio si utilizzano nuovamente i lieviti selezionati Foss Marai S.p.a. che conferiscono al prodotto l'unicità, e l'inimitabilità, riscontrabile in tutti i prodotti dell'Azienda. |
| **Sensazioni** | Con un colore di petali di rosa e riflessioni rubino melograno con un bouquet vivace e complesso, pieno di frutti di bosco, con una predominanza di mirtilli e ciliegie Corniola. In bocca è, rotondo e caldo in un primo momento poi diventa fragrante e rinfrescante. |

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