ACQUISTATO IL .....

Rosè Metodo Classico 0



Fresco e fruttato, con una leggera sensazione tannica

Il Rosè Marcalberto è figlio di un percorso di esperienze e di sperimentazioni, e la sua particolare tecnica produttiva, è parte integrante della sua unicità. Si tratta, infatti, di un rosato prodotto con una tecnica piuttosto comune in Francia ma raramente utilizzata in Italia. Si tratta di aggiungere una piccola aliquota di vino rosso alla base spumante bianca, così da rendere il colore più brillante e duraturo nel tempo. Le uve protagoniste sono, ovviamente, Pinot Nero e Chardonnay che in questo particolare caso danno vita a un vino fresco e fruttato, con una leggera e sferzante sensazione tannica. Il perlage, fine e persistente, rende il colore rosa antico di questo spumante ancora più brillante. Al naso presenta sentori di crosta di pane e frutti rossi. Mentre in bocca rivela tutta la sua classe, grazie a un perfetto equilibrio tra struttura e freschezza. Vino che può tranquillamente essere proposto in più di un'occasione, questo elegante rosato di Langa accompagna felicemente sia piatti a base di pesce, più o meno ricchi di sapore, che preparazioni a base di carni. Il limite, mai come in questo caso, sta solo nella nostra fantasia.

La produzione enologica di Marcalberto, fin dai suoi esordi, si è concentrata sulla produzione di spumanti Metodo Classico. Siamo in Piemonte, nel cuore dell'Alta Langa, e il Pinot nero con lo Chardonnay sono i vitigni utilizzati. Tutte le uve derivano da vigneti di media, alta collina. In cantina si applica il cosiddetto Metodo Marcalberto che si ispira allo stile francese. Complessità e freschezza sono le loro principali caratteristiche, oltre a essere stati i primi produttori di Metodo Classico italiano a lavorare vini senza solfiti aggiunti in maniera seriale, contribuendo ad aggiungere autenticità ed energia cristallina a bollicine di innegabile qualità.

La Vigna

Terreno	marnoso calcareo
Esposizione	Est
Allevamento	guyot
Densità imp.	5000

Il Vino

Tipologia	Vino spumante brut
Provenienza	Piemonte
Uve	80% pinot nero 20% chardonnay
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	Vendemmia interamente manuale. Spremitura soffice a grappolo intero con torchio tradizionale Coquard, frazionamento delle varie fasi di pressatura e basse rese uva/mosto. Fermentazione alcolica delle basi in parte in inox e in parte in legni di rovere francese usati con successivo affinamento sulle proprie fecce. Aggiunta di una piccola aliquota di vino rosso nella creazione del blend. Messa in bottiglia per la presa di spuma senza filtrazione ne chiarifiche.
Sensazioni	Perlage fine e persistente, colore rosa antico. All'olfatto presenta sentori di crosta di pane e frutti rossi. Al gusto rivela un giusto punto di equilibrio tra struttura e freschezza.

© 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