ACQUISTATO IL .....

"Aka Charme" Rosato Spumante Brut

Gradevole effervescenza e ottima acidità



Questo è uno di quei vini che non passano di certo inosservati. A partire dalla sua bottiglia, bellissima, trasparente, con un corallo stilizzato a decorarne il fronte. Aka Charme, Rosato Spumante Brut, proposto da Produttori di Manduria, è un Metodo Charmat, quindi una bollicina elaborata in autoclave, che ci permette di confermare una volta in più la natura versatile dell'uva di Primitivo, capace di regalarci rossi corposi, complessi, ma anche rosati di grande piacevolezza, fermi o, come in questo caso, spumante. Come è facile intuire dal nome del vitigno, l'epoca di vendemmia arriva presto, già verso la metà di agosto. Vinificazione in bianco, per la base, dopo la pressatura, il mosto delicatamente rosato viene avviato verso la fermentazione primaria, in vasche di acciaio termo controllate. Segue una fase di affinamento sulle proprie fecce fini, almeno fino al termine del mese di ottobre. Successivamente il vino viene trasferito in autoclave, dove avviene la fermentazione secondaria, e il successivo affinamento sui lieviti, per un periodo complessivo di circa 120 giorni. Colore rosato brillante ed intenso, questo spumante è caratterizzato da un perlage fine ed elegante. Al naso si presenta con buona intensità. Sentori di piccoli frutti rossi accompagnati da note floreali di rosa, crosta di pane e lievito. In bocca, grazie alla gradevole effervescenza e a un'ottima acidità, risulta particolarmente fresco e brioso, giustamente morbido, equilibrato e fragrante. Perfetto come aperitivo, a tavola si abbina egregiamente al crudo di scampi e gamberi rossi. Per chi cerca un matrimonio di maggiore "sostanza", questo Aka Charme è perfetto anche con la classica parmigiana di melanzane.

Produttori di Manduria è la più antica cooperativa ancora attiva di Puglia. L'azienda può oggi contare su ben 900 ettari di vigneto, principalmente coltivati a Primitivo, per lo più condotti con il tradizionale sistema ad alberello. Vi operano oltre 400 piccoli artigiani-vignaioli che, grazie alla loro profonda conoscenza di questo antico vitigno, si sono conquistati sul campo la menzione di "Maestri in Primitivo". Nel 2018, la cantina ha ottenuto, prima in Italia con altre 8 pioniere, la certificazione di "Azienda Sostenibile". Negli anni non sono mancati i riconoscimenti, nazionali e internazionali, ricevuti dai vini dell'azienda. La qualità dei loro prodotti, del resto, è un dato oggettivo.

La Vigna

Terreno	Calcareo, medio impasto
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Spalliera
Densità imp.	4500

Il Vino

Tipologia	Vino spumante rosé brut
Provenienza	Puglia
Uve	Primitivo 100%
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	8 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce, Menu di carne, Fine pasto
Vinificazione	Dopo la pressatura, il mosto rosato viene avviato verso la fermentazione primaria, sotto stretto controllo termodinamico (da 13 a 15°C). La trasformazione del mosto in vino prosegue sempre in acciaio, sulle fecce fini, fino al termine di ottobre. Successivamente il vino viene trasferito in autoclave per la fermentazione secondaria, dove avviene la presa di spuma ed il successivo affinamento sui lieviti, per un periodo complessivo di circa 120 giorni.
Sensazioni	Rosato brillante ed intenso, è caratterizzato da perlage fine ed elegante. Al naso si presenta con buona intensità, sentori di piccoli frutti rossi accompagnati da note floreali di rosa, crosta di pane e lievito. Grazie alla gradevole effervescenza ed un'ottima acidità, in bocca risulta particolarmente fresco e brioso, giustamente morbido, equilibrato e fragrante. Perfetto come aperitivo nei momenti di convivialità, a tavola si abbina egregiamente al crudo di scampi e gamberi rossi, carpaccio di ricciola, sashimi di tonno. Eccezionale con la parmigiana di melanzane. Temperatura di servizio: 6-9°C.

© 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