



ACQUISTATO IL .....

Sabrage Rosé Spumante Metodo Classico Brut

NV

## Bollicine rosé



Questo spumante già dal nome è tutto un programma. Il Sabrage infatti è una tecnica per aprire le bottiglie di champagne (o di spumante in generale) con una sciabola (dal francese "sabre"). La forza della lama che colpisce il collo della bottiglia rompe il vetro e separa di netto il collo dal collare che con il tappo viene lanciato a grande velocità. Per uno spumante con un nome così le aspettative sono davvero alte.

L'azienda Anteo nasce nel 1981 e prende il nome da una "suggerione poetica" del suo fondatore: come il gigante Anteo, figlio di Gea (la Terra), sconfiggeva ogni avversario traendo sempre nuova forza dal rinnovato contatto con la madre, così l'azienda riceve la propria forza perenne dalla terra di proprietà. Gli ettari vitati sono 30, coltivati secondo i dettami della lotta integrata: niente prodotti di sintesi, inerbimento naturale e raccolta delle uve rigorosamente a mano. La gamma aziendale si concentra principalmente sul vitigno pinot nero e sul Metodo Classico, declinato in sei versioni. Poi una linea di Metodo Martinotti, i Cru della Tradizione (Pinot Nero, Bonarda e Moscato), una linea di Vini varietali e il Pinot Nero Riserva "Cà dell'Oca".

### La Vigna

|                     |                            |
|---------------------|----------------------------|
| <b>Terreno</b>      | Marna calcarea eocenica    |
| <b>Esposizione</b>  | Sud-est, 380 m s.l.m.      |
| <b>Allevamento</b>  | Guyot                      |
| <b>Densità imp.</b> | 2900-5000 ceppi per ettaro |

### Il Vino

|                    |                             |
|--------------------|-----------------------------|
| <b>Tipologia</b>   | Rosato Spumante Rosato Brut |
| <b>Provenienza</b> | Lombardia                   |
| <b>Uve</b>         | Pinot Nero 100%             |

**Gradazione** 12,5% vol.

**Temp. Servizio** 8°-10°

**Quando Berlo** Entro un anno da oggi

**Abbinamento** Cucina etnica, crostacei, pietanze di pesce, carni bianche.

**Vinificazione** Vendemmia manuale; Pressatura soffice e macerazione a freddo. Fermentazione in acciaio alla temperatura controllata di 18°; presa di spuma in bottiglia con metodo classico; lungo affinamento sui lieviti a 14°.

**Sensazioni** Spumante dal colore rosa salmone acceso, bocca squillante con bollicine stuzzicanti, finale dall'ottima acidità

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821