ACQUISTATO IL .....

"Osé" Nature Rosé Brut



Semplicemente fuori dagli schemi

Osare. Essere fuori dagli schemi. Sembra proprio che sia questa la filosofia che ha ispirato la nascita di questo Osé Nature, Spumante Rosé, Brut Nature. Lo propone Le Vigne di Alice, una delle più innovative realtà dell'area di Conegliano Valdobbiadene. Non è un semplice Prosecco, neppure uno della nuova generazione "rosa". E', però, una bollicina di grande piacevolezza che nasce da una lavorazione delle principali varietà della regione: Marzemino, per il colore, e ovviamente la Glera. Diraspatura e pressatura soffice a cui segue una fase di macerazione sulle buccie dell'uva marzemino per circa 18 ore. Poi fermentazione, a temperatura controllata, e affinamento sulle fecce fini per almeno tre mesi. Solo a quel punto si va in autoclave per la fase più delicata, ossia la presa di spuma. Il processo dura tra i 45 e i 60 giorni, senza aggiunta di zucchero ma solo di mosto. Ne deriva uno spumante caratterizzato da un bel colore rosa con riflessi ramati e un colore decisamente brillante. Al naso dominano i sentori netti di fiori e frutti rossi, geranio e lampone. In bocca, invece, si rivela asciutto e dotato di un'ottima persistenza. L'abbinamento giusto? Quello che non ti aspetti. Come una fresca mozzarella di bufala. Provare per credere!

Ci sono aziende che sono in grado di rappresentare fin dal primo incontro l'idea stessa che le ha create. E tra questa c'è senza alcun dubbio Le Vigne di Alice, bella realtà veneta, nata dall'intraprendenza e lo spirito artistico di Cinzia Canzian. La sua avventura inizia ufficialmente nel 2005, quando abbandona la cantina di famiglia situata a Carpesica, piccola frazione di Vittorio Veneto, per crearne una tutta sua. L'area è quella tra Valdobbiadene e Conegliano, dove Cinzia inizia a produrre i classici spumanti Charmat ma iniziando fin da subito a sperimentare anche nuove strade. Nei suoi 5 ettari, buona parte coltivato a Glera, trovano spazio anche alcuni vitigni storici della regione, come il Vardiso, la Boschera e il Marzemino. In cantina, invece, le più moderne attrezzature sono il regno di Francesca Bonicelli, amica di lunga data di Cinzia e grande professionista. La loro filosofia di vita? Life is a bubble. La vita è una bollicina… Cos'altro bisogna aggiungere?

La Vigna

Terreno	Le colline sono di origine morenica.
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	Sylvoz
Densità imp.	3500

Il Vino

Tipologia	Rosato Spumante Rosato Brut
Provenienza	Veneto
Uve	Marzemino - Glera
Gradazione	11% vol
Temp. Servizio	8 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di pesce
Vinificazione	Diraspatura e pressatura soffice pneumatica, macerazione sulle buccie dell'uva marzemino per circa 18 ore, decantazione statica del mosto, fermentazione a 18-20°C, affinamento su fecce fini per tre mesi. Presa di spuma in autoclave d'acciaio secondo il metodo Charmat e rifermentazione per circa 45-60 giorni senza aggiunta di zucchero ma solo mosto.
Sensazioni	Rosa con riflessi ramati, brillante. Sentori netti di fiori e frutti rossi, geranio e lampone. Fresco fruttato asciutto con un ottima persistenza.

© 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