



ACQUISTATO IL .....

"Rosea" Spumante Brut

## Il rosa è di moda



### La Vigna

**Terreno** ricco di scheletro

**Esposizione** Est

**Allevamento  
Densità imp.** 2000

### Il Vino

**Tipologia** Rosato Spumante Rosato Brut

**Provenienza** Veneto

**Uve** vitigni a bacca bianca e a bacca rossa in percentuali variabili

**Gradazione** 11% vol

**Temp. Servizio** 8 gradi

**Quando Berlo** entro 1 anno

**Abbinamento** Aperitivo

**Vinificazione** VINIFICAZIONE: Le uve bianche intere vengono introdotte nella pressa pneumatica ed il mosto che si ottiene dalla loro spremitura soffice, dopo un primo travaso, viene collocato nei serbatoi a temperatura controllata dove rimane fino al suo utilizzo per la produzione dello spumante; le uve rosse dopo la pigiatura vengono inviate nei vinificatori per subire una leggera macerazione ad una temperatura di 22-23°C affinché si abbia una estrazione di colore e poche sostanze tanniche mentre si esaltano i profumi. PRODUZIONE DELLO SPUMANTE: Il mosto bianco e una minima percentuale di vino rosso vengono mescolati ed aggiunti di lieviti selezionati da La Gioiosa, la cuvée così ottenuta viene posta nei recipienti dove avviene la fermentazione ad una temperatura controllata di 15-16°C. In tal modo vengono esaltati tutti i profumi della vendemmia. Raggiunto il grado alcolico ed il tenore zuccherino desiderati, tramite la refrigerazione, viene bloccata la fermentazione e dopo un periodo di sosta sui lieviti di almeno due mesi lo spumante è pronto per l'imbottigliamento.

**Sensazioni** COLORE: rosa tenue, brillante, perlage minuto e persistente. BOUQUET: fruttato e floreale con delicati sentori di mela

golden acerba e piccoli fiori di montagna. GUSTO: secco, fresco, sapido con retrogusto fruttato ed armonico.

Il rosa è di moda. Non siamo certo noi a dirlo. Sono i fatti che lo dimostrano. Le aziende, specializzate nella produzione delle bollicine come La Gioiosa, ma anche quelle che si occupano di produrre vini fermi, ogni anno propongono sempre nuovi vini rosati, per andare incontro alle richieste del pubblico, sempre più appassionati di questa tipologia. Rosea, in particolare, è un piacevolissimo spumante Brut, elaborato a partire da una cuvée di vari vitigni a bacca bianca e rossa. Uve provenienti da aree ad alta vocazione delle regioni del Nord Est, dove le bollicine sono parte integrante della tradizione. Qui i terreni sono marnosi, di origine alluvionale e ricchi di scheletro. Perfetti per la produzione di vini base freschi e profumati. Colore rosa tenue ma brillante, Rosea rivela nel calice un bel perlage fine e persistente. Al naso è piacevolmente fruttato e floreale, con delicati sentori di mela golden acerba e piccoli fiori bianchi. In bocca, invece, è piacevolmente secco, grazie al dosaggio contenuto, e allo stesso tempo fresco, sapido con un gradevole retrogusto che richiama le note di frutta percepite in precedenza. Vino da aperitivo per eccellenza, Rosea è adatto anche ad accompagnare piatti a base di pesce alla livornese, con pomodoro e olive.

"Condividere la magia delle proprie bollicine nel mondo nel rispetto dell'ambiente, per un futuro più salutare per il nostro pianeta". E' così che gli appassionati vignaioli de La Gioiosa interpretano il loro ruolo. E per farlo non solo salvaguardano al meglio la loro lunga tradizione ma, soprattutto, si aprono all'innovazione e alla ricerca. Vengono così applicati protocolli innovativi che mirano all'alta qualità durante tutto il ciclo produttivo, dal vigneto alla bottiglia. Pratiche sostenibili come quelle proposte dal Wine Research Team o la certificazione di Biodiversity Friend. In questo caso, poi, l'alta qualità e il rispetto per l'ambiente si coniugano anche con una produzione importante. La Gioiosa, infatti, è una delle più grandi realtà del Nord Est, con ben tre diversi poli produttivi. Ed esporta i suoi vini in più di 90 Paesi in tutto il mondo.