



TERRA FAGETO

ROSÈ

Spumante Brut

elia



Elia - Rosato Spumante Brut

Bollicine

Con l'avvento dei giovani in vigna e cantina si è voluto sperimentare sulle bollicine. E il primo vitigno ad essere preso in considerazione fu la passerina per una bollicina metodo Charmat. Una bollicina che dava freschezza, briosità e che poteva accompagnare sia nell'aperitivo e sia a tutto pasto. Così nel 2005 le prime prove e poi la prima annata uscita nel 2008. Da lì un crescendo di qualità.

Caratteristiche

Classificazione: ROSATO SPUMANTE brut ELIA

Annata: 2019

Vitigni: 100% SANGIOVESE

Zona di produzione: Campoflone. Siamo nel cuore della val d'Aso. Altitudine di 250 m sul livello del mare.

Sistema di allevamento: Guyot

Densità d'impianto: 5000 ceppi per ettaro

Resa per ettaro: 1.2-1.3kg per ceppo

Epoca di raccolta: fine agosto per base spumante

Raccolta: a mano, in cassette, la mattina presto.

Temperatura di servizio: 6°c /8°c



TERRA FAGETO
STORIE DI VITE



Dati analitici

Contenuto in alcool: 12.20% vol

Contenuto in zuccheri: 4,5 g/L

Contenuto in acido: 6.4 g/L

Estratto: 29,70 g/L

Note gustative

Elegante rosa, intenso e complesso al naso ,svela note floreali e fruttate di ciliegia e ribes. Al palato buona la persistenza e l'armonia.

Abbinamenti gastronomici

Abbinamento intramontabile con oliva all'ascolana e qualsiasi tipo di fritto. Ottimo con affettati formaggi freschi.

Modo di conservazione

La bottiglia viene tenuta in posizione orizzontale in ambiente preferibilmente buio, lontano da rumori, con una temperatura tra i 12 - 18 gradi ed un umidità intorno al 60 - 70%. Berlo entro 2 anni.