

ELIA

Rosato Spumante Brut

Uvaggio / Grape
100% Sangiovese

Grado alcolico / Alcohol content
12% vol

Metodo Charmat / Charmat Method



Vinificazione: La raccolta a mano dell'uva inizia i primi di settembre. In cantina i grappoli vengono diraspati e pressati delicatamente. Il mosto viene conservato a 10°C per 16 ore, per una chiarificazione naturale. Viene travasato in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata, dove fermenta a 16°C. Il vino viene affinato in autoclave per 90 giorni con metodo di spumantizzazione Charmat-Martinotti.

Caratteristiche Organolettiche: vino brioso dall'intrigante aspetto rosato. avvolge l'olfatto con conturbanti sentori fruttati, freschi e floreali. Conquista la bocca delicatamente. Da accompagnare ad aperitivi o ad antipasti a base di carne o pesce.

Winemaking: the grapes are hand-picked in early September. In the cellar the grapes are de-stemmed and gently pressed. The must is kept at 10 ° C for 16 hours, for a natural clarification. It is then racked into stainless steel tanks at a controlled temperature, where it ferments at 16° C. The wine is aged for 90 days in an autoclave with the Charmat-Martinotti sparkling method.

Tasting notes: a lively wine with an intriguing rosé appearance. It envelops the nose with a provocative, fruity, fresh and floral bouquet. It conquers the mouth gently. Excellent as a complement to meat or fish appetizers or entrees.