

Rosé

METODO CLASSICO



Filari di pinot nero punteggiano da oltre vent'anni i vigneti della nostra azienda. Le uve ottenute ci permettono una concentrazione adatta a vinificare un Metodo Classico fresco e aromatico.

Denominazione: Vino Spumante di Qualità Metodo Classico

Vitigno: Pinot Nero

Vigneto di produzione: attiguo alla cantina

Età media dei vigneti: 20 anni

Vinificazione: pressatura soffice delle uve da cui si ottiene il mosto fiore con resa del 50%; a seguire inizio della fermentazione alcolica a temperatura di 15°-18°C della durata di 10 giorni. Sfecciatura ed affinamento per 7 mesi. Tiraggio ad aprile 2014 con aggiunta di lieviti selezionati ed inizio della rifermentazione in bottiglia, che si svolge in 40-60 giorni a 14°-16°C.

Fermentazione malolattica: non viene svolta.

Affinamento: in bottiglia, su lieviti per 42 mesi. Segue il dégorgeement senza alcuna aggiunta di liquer, avvenuto ad ottobre 2017.

Primo anno di produzione: 2007

Caratteristiche: ad accrescere la gamma delle “bollicine” si aggiunge l’etichetta di Extra Brut Rosè Millesimato 2013. Il colore è molto delicato, brillante ed elegante. Il perlage è fine, minuto e persistente. A livello olfattivo primeggia la complessità del Pinot nero, con sentori fruttati e floreali con la rosa bianca in risalto, crosta di pane, lievito e frutta candita infine chiudono il bouquet floreale. In bocca il vino si presenta secco, diretto e pieno. Le note eleganti e di freschezza con buoni sentori agrumati sono presenti e la ricchezza olfattiva è in pieno equilibrio con il palato. Da notare la finezza della bollicina, la sensazione minerale e di buona acidità in bocca che completano le note de gustative del nostro Rosè.

Grado alcolico: 13,24% Vol
Acidità totale: 7,75 g/l
Estratto secco: 22,60 g/l
pH 3,13



Azienda Agricola Abbona di Abbona Marziano & C.
Borgata San Luigi, 40 - 12063 Dogliani (CN)
t. +39 0173 721317 | f. +39 0173 709999 | abbona@abbona.com
abbona.com