



Adriano Grasso

Vignaiolo



METODO CLASSICO ROSE' BRUT "ADELE"

Vigneti

Vitigni %: assemblaggio di due classiche varietà piemontesi
Terreno: argilloso calcareo
Epoca di vendemmia: fine agosto / inizio settembre
Vendemmia: manuale in cassette da 25 kg

Vinificazione

La pressa è riempita con circa 1000 kg di uva intera. La resa uva/vino è del 55%. Durante la pressatura si ottengono rispettivamente (e poi si vinificano separatamente), la cuvee (35%), premier taille (15%) e deuxième taille (5%).
Fermentazione con lieviti selezionati. 50 % in barrique e 50 % in acciaio inox
Temperatura di fermentazione: 15-18 °C
Durata: 15 giorni
Fermentazione malo-lattica: no
Nella primavera successiva alla vendemmia si assembla la cuvee, viene aggiunto zucchero, lieviti e imbottigliato. In bottiglia lo spumante fermenta lentamente per 2-3 mesi; l'affinamento dura almeno per 24 mesi.

Note di degustazione

Rose' femminile ed elegante. Il perlage fine e persistente solletica i sensi con note di ciliegia, zenzero e buccia d'arancia candita. Fresco con acidità bilanciata da una buona mineralità con note cremose e tostate.