

**Brì 1955**  
**Rosato Spumante**

**Produktionszone:** Insel Ischia

**Rebsorte:** Aglianico

**Bodenart:** Vulkanböden reich an Phosphor und Potassium

**Richtung:** Verschiedene

**Höhe:** Verschiedene

**Erziehungsform:** Guyot

**Lese:** Handlese, Anfang September, Selektion der Trauben im Weinberg und Transport in 20kg schweren Leseboxen

**Sektart:** Sekt mit klassischer Flaschengärung

**Wein-und Sektbereitung:** Schonende Kelterung der ganzen Trauben ohne Entrappung, darauf folgt die natürliche Klärung des Mostes durch Kälte bei niedrigen Temperaturen. Gärung des Mostes mit Reinzuchthefen bei kontrollierter Temperatur (12°C) in Edelstahltanks. Der so gewonnene Wein wird filtriert, abgefüllt und der "liqueur de tirage" hinzu gefügt, somit kommt es zur zweiten Gärung in der Flasche. Der Sekt reift mindestens 24 Monate auf dem Hefelager, und wird anschliessend handgerüttelt, bevor er zum Konsum bereit ist.

**Farbe:** Brilliantes Hellrosa

**Perlage:** feine, elegante Perlage

**Geruchsnoten:** fein, **fruttato**, rote Früchte, Wilderbeere, Himbeere, **blumig**, Rose, warme Brotkruste

**Geschmacksnoten:** brut, elegant, geschmackvoll

**Serviertemperatur:** 4-6 °C

**Beispiele Speisenbegleitung:** Lachstartar, Sushi, frischer Rohmilchkäse wie Mozzarella di Bufala, Gemüsetempura, als Aperitif mit delikatem Fingerfood

**Bottiglie prodotte:** 1.400