



VITICOLTORI SULL'ISOLA D'ISCHIA

**Bri1955**

**Rosato Spumante**

**Tipo di spumante:** Metodo Classico

**Vitigno:** Aglianico

**Altitudine:** 250 metri slm

**Esposizione:** nord- ovest

**Terreno:** Terreno vulcanico ricco di potassio e fosforo

**Densità di impianto:** 6.000 ceppi per ettaro

**Forma di allevamento:** Controspalliera con potatura a Guyot

**Vendemmia:** manuale, a inizio settembre, in cassette da 20kg

**Vinificazione:** Soffice pressatura dei grappoli interi senza pigiatura, a cui segue la decantazione del mosto fiore per sedimentazione naturale a bassa temperatura. Per una parte del mosto fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata (12°C) in silos di acciaio inox refrigerati. Dopo la filtrazione e l'aggiunta del "liqueur de tirage" si avvia la seconda fermentazione in bottiglia e una maturazione sui lieviti di almeno 24 mesi. Infine avviene manuale il processo del remuage.

**Colore:** rosa tenue brillante

**Effervescenza:** grana fine ed elegante

**Note olfattive:** fine, frutta rossa, fragoline di bosco, lamponi, floreale, rose

**Note gusto – olfattive:** secco, sapido, fine

**Temperatura di servizio:** 4-6 °C

**Abbinamenti:** ostriche e crudi di mare in generale, sushi, con stuzzichini come aperitivo, formaggi freschi tipo Mozzarella di Bufala, Burrata

**Bottiglie prodotte:** 2.000