

Linea Spumanti

ALALUNGA ROSATO

Vino spumante Brut

Denominazione di Origine Controllata

Sannio Aglianico Rosato

Vitigno principale e tecnica di vinificazione:

Vino ottenuto dalla vinificazione in rosato a bassa temperatura, con brevissima macerazione, di uve Aglianico, scrupolosamente raccolte a mano e selezionate al fine di garantire la sanità delle uve e preservare l'integrità della buccia per conservarne al meglio i caratteri organolettici, la loro acidità e fragranza. Tali uve sono state raccolte in anticipo rispetto alla maturazione tecnologica e a quella fenolica per ottenere le caratteristiche sotto indicate.

Caratteristiche:

Colore rosa di media intensità, spuma evanescente con perlage fine e persistente. Al naso si presenta elegante con note floreali di rosa e fruttate di ciliegia, mirtillo e ribes, accompagnate da un leggero sentore vegetale che rimanda al moscato. Al gusto appare snello, gradevolmente acidulo, sapido e persistente, con una modesta astringenza; tali caratteristiche si esprimono e completano nel gusto fruttato di melograno.

Tecnica di spumantizzazione:

Metodo Charmat corto con presa di spuma in autoclave a bassa temperatura e conservazione del vino sulle fecce fini prima dell'imbottigliamento, cui segue una breve maturazione in vista del confezionamento finale.

Abbinamento:

Ideale come aperitivo, ideale con crudi di mare, antipasti vari, insalate di mare e molluschi, pasta al sugo di pomodoro o allo scoglio, piatti di pesce con varie preparazioni (frittura, lessato e zuppe in particolare), carni bianche, formaggi freschi e macedonia di frutta.

Temperatura di servizio:

Servire a 6°/8°C.



PRODOTTO							
CODICE	DESCRIZIONE	GRADAZIONE	CAPACITÀ	ALTEZZA (CM)	DIAMETRO (CM)	PESO (KG)	CODICE EAN
	VINO SPUMANTE DI QUALITÀ SANNIO DOC	12°	75 cl	31	9	1,40	
CARTONE (VERSIONE BOTTIGLIA VERTICALE)				PALLET 80X120			
N. BOTTIGLIE	CODICE EAN	DIMENSIONE (LxPxH) CM	PESO (KG)	COMPOSIZIONE		ALTEZZA	
6		25X17X31	8,5	9 STRATI DA 11 CARTONI		165	