



SPUMANTE ROSE' CESANESE MAGGIORE >

Spumante brut di qualità ottenuto utilizzando esclusivamente le uve Cesanese, il più importante vitigno autoctono della nostra regione

Varietà di uve: Cesanese 100%

Raccolta uve: Manuale in piccole cassette, selezione delle migliori uve di Cesanese.

Fermentazione: La macerazione del mosto con le bucce dura soltanto qualche ora, per conferire il tipico colore.

La prima fermentazione alcolica avviene in tini d'acciaio dopo la vendemmia ed è seguita da un periodo di riposo. All'inizio della primavera comincia la seconda fermentazione in autoclave, con una presa di spuma di minimo 60 giorni. Il Maggiore è uno spumante metodo Martinotti, sistema inventato nel 1895.

Affinamento: In autoclave ed in bottiglia

Caratteristiche Organolettiche:

Colore: Il delicato colore rosa cipria con riflessi rosa antico ne identifica la provenienza da uve Cesanese

Profumo: Al naso colpisce il bouquet nitido e fruttato, con fragoline di bosco, pesca bianca e leggere note di ribes bianco

Sapore: Spumante ben bilanciato al palato tra sapidità e freschezza, che regala una sensazione setosa e piena. Fragoline di bosco, pesche e fiori bianchi si ripetono in bocca, con note agrumate nel lungo finale

Perlage: Fine, persistente ed elegante

Abbinamenti: Ottimo come aperitivo, ideale con piatti a base di pesce, sushi, carpacci di carne o insalate fantasiose

Gradazione Alcolica: 12% vol.

Temperatura di Servizio: Servire a una temperatura di 6-8°C.

Produzione Limitata: Ogni bottiglia è il risultato di una produzione limitata, garantendo la massima attenzione ai dettagli.

Quality brut sparkling wine obtained using exclusively Cesanese grapes, the most important native vine of our region.

Grape variety: Cesanese 100%

Grape harvest: Manual in small boxes, selection of the best Cesanese grapes.

Fermentation: The maceration of the must with the skins lasts only a few hours, to give the typical color. The first alcoholic fermentation takes place in steel vats after the harvest and is followed by a rest period. At the beginning of spring the second fermentation in autoclave begins, with a secondary fermentation lasting at least 60 days. Maggiore is a Martinotti method sparkling wine, a system invented in 1895.

Aging: In autoclave and in bottle

Organoleptic characteristics:

Colour: The delicate powder pink color with antique pink reflections identifies its origin from Cesanese grapes

Aroma: The clear bouquet is striking on the nose and fruity, with wild strawberries, white peach and light notes of white currant.

Taste: Sparkling wine well balanced on the palate between flavor and freshness, which gives a silky and full sensation. Wild strawberries, peaches and white flowers are repeated in the mouth, with citrus notes in the long finish.

Perlage: Fine, persistent and elegant.

Pairings: Excellent as an aperitif, ideal with fish-based dishes, sushi, meat carpaccio or imaginative salads.

Alcohol content: 12% vol.

Serving Temperature: Serve at a temperature of 6-8°C.

Limited Production: Each bottle is the result of limited production, ensuring maximum attention to detail.