



Spumante Stefanago Ancestrale Rosè 2015

Cantina: Castello di Stefanago

Denominazione: Vino Spumante Brut

Tipologia: Bollicina

Regione: Lombardia

Vitigni: 100% Pinot Nero

Certificati: Biologico

Metodo: Classico

Denominazione: Vino Spumante Brut

Annata: 2015

Grado Alcolico: 12.5 %Vol

Formato: 0.750 Lt

Lieviti: Indigeni

Affinamento: 24 mesi in Bottiglia sui lieviti

Abbinamenti: Antipasti, Pasticceria secca

Invecchiamento: fino al 2020

Temperatura di servizio: 10-12 °C

Decantazione: No

Descrizione vino

Coltivazione biologica, vendemmia manuale con selezione dei grappoli. Le uve per lo Spumante Stefanago Ancestrale Rosè vengono raccolte a piena maturazione, la fermentazione si arresta con l'arrivo dei primi freddi, ma l'arrivo della primavera favorisce il risveglio dei lieviti che lentamente completano la trasformazione degli zuccheri in alcol. Parte così la seconda fermentazione in bottiglia. Due, tre o più anni trascorrono prima di rabboccare le bottiglie dello Spumante Stefanago Ancestrale Rosè con lo stesso vino senza aggiungere nulla.

Note di degustazione

Ottenuto con la lavorazione "Ancestrale" il Spumante Stefanago Ancestrale Rosè è di colore cerasuolo dal profumo persistente e accattivante. Intensi profumi fruttati e note minerali, spuma abbondante, perlage continuo, sottile, discreto, dal gusto morbido, avvolgente e armonico, con un'ottima fragranza al palato. Ideale come aperitivo, indicato a tutto pasto e con pasticceria secca. La temperatura consigliata per lo Spumante Stefanago Ancestrale Rosè è 10° - 12°.