

BORGHO COL

Località Col 11 31051 FOLLINA (TV) Tel./Fax +39 0438 970658 - e-mail: info@alcol.tv

IL ROSA DI GIORGIA

Denominazione: Vino rosato spumante

Vendemmia: manuale

Macerazione: poche ore

Pressatura: soffice

Tecnica di spumantizzazione : metodo charmat

Fermentazione malolattica: no

Durata maturazione: 30 giorni in bottiglia prima della commercializzazione

Resa di uva in vino: 70%

Alcol svolto: 11,50% vol

Zuccheri residui (g/l): 24

Acidità totale (g/l): 6,70

Ph: 3,05

Estratto secco (g/l): 21

Pressione afrometrica bar a 20°C: 3,5

Abbinamenti: ottimo come aperitivo diverso dal solito, da provare con un risotto alle fragole.

Temperatura di servizio: 6-8°C

Conservazione: in luogo fresco, al riparo dalla luce e da fonti di calore

Scatole da 6 bottiglie

Peso: 8,52 Kg. per scatola

Formati: 0,75 l

TECNOLOGIA: La vendemmia avviene manualmente in settembre/ottobre con uve miste a bacca rossa al massimo equilibrio chimico/organolettico a cui fanno seguito una breve macerazione in pressa e successiva pressatura soffice, in seguito la decantazione statica del mosto.

La sua fermentazione primaria avviene in recipienti di acciaio a 18/19°C con lieviti selezionati.

Il vino nuovo viene mantenuto sulla "feccia nobile" per mesi, poi reso limpido e travasato nelle autoclavi per la presa di spuma.

La rifermentazione avviene a 16/18°C sempre con lieviti selezionati e dura circa 25/30 giorni. Si procede poi all'imbottigliamento e al riposo in bottiglia per qualche settimana.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Perlage: fine e continuo

Colore: rosato carico con riflessi rosso rubino

Profumo: fruttato di fragola e ciliegia

Sapore: un gradevole contrasto dolce acido

