



LEREDE - BRUT - ROSE'

Innovazione e rispetto della tradizione sono il leitmotiv dell'azienda. Vendemmia precoce verso l'ultima decade di Agosto, breve macerazione pellicolare di circa 6-7 ore a 10°C in pressa sottovuoto, prima fermentazione in acciaio termocondizionato a 14°C; la successiva seconda fermentazione in autoclave (METODO CHARMAT LUNGO) per sei mesi a 15-16°C gli compie la sua evoluzione in spumante. Gode infine di un breve affinamento in bottiglia.



Le Caratteristiche

Rosè Spumante Brut

Vitigni: Aleatico 100%

Titolo alcolometrico: 12% vol. [percentuale soggetta a leggere variazioni a seconda dell'annata]

Epoca migliore per il consumo: 1-2 anni

Temperatura di Servizio: 5 -7° C

Analisi Organolettica: Brillante e limpido, con toni di colore rosato leggermente granato. Offre profumi fruttati, ma con delicate inflessioni di viola. Fresco nel carattere, sapore delicatamente fruttato con carezzevoli note di ciliegia, fragola e frutti di bosco per prolungarsi con un finale leggermente amarognolo.

Abbinamenti: Piacevole come vino da aperitivo, data la sua finezza accompagna bene pietanze leggere, e crudità di mare.



Via Damiano Chiesa, 19 - Ancona (Italy) - Tel.071.33927

info@enotecadorica.com - www.enotecadorica.com