

TOSTI®

1820

Canelli

ACQUI ROSÉ DOCG BRUT



Una riscoperta di una storica attitudine del vitigno Brachetto che con le moderne tecniche in vigneto e in cantina, sempre nel pieno rispetto della tradizione, dà origine ad uno spumante brut rosato ottimo per aperitivo e a tutto pasto. Le caratteristiche di mineralità, freschezza, leggera aromaticità, che solo il vitigno Brachetto esprime, delineano il profilo giovane e fresco di queste bollicine dal colore rosa tenue e dai profumi inebrianti.

VITIGNO: 100% Brachetto.

TERRITORIO: 26 comuni delle provincie di Asti e Alessandria.

TERRENO: eterogeneo in prevalenza calcareo argilloso.

EPOCA DELLA VENDEMMIA: inizio di settembre.

RACCOLTA: manuale.

VINIFICAZIONE: pigiatura, breve macerazione a freddo delle bucce per ottenere il colore rosa tenue e preziosi aromi primari. Ottenimento del mosto mediante pressatura soffice, refrigerazione e filtrazione.

FERMENTAZIONE: fermentazione in autoclave a bassa temperatura, sosta sui lieviti con batonnage. Aggiunta dello sciroppo di dosaggio e successiva filtrazione.

DATI TECNICI

ALCOOL: 11,5% vol

ACIDITÀ: 6 g/l in ac tartarico

ZUCCHERI: 11 g/l

SOVRAPRESSIONE: 5,5 bar

PROFILO SENSORIALE

SPUMA: abbondante e persistente.

PERLAGE: fine, costante e persistente.

COLORE: rosa tenue con riflessi granato.

PROFUMO: Fine ed elegante; i vigorosi profumi derivanti dalla fermentazione si uniscono perfettamente con le note primarie di rosa in un'armonia fresca ed intrigante

SAPORE: Fragrante e cremoso, un perfetto equilibrio tra l'acidità, i pochi zuccheri residui e la spiccata mineralità.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8°C

CAPACITÀ DISPONIBILI: cl 75