

# VINO SPUMANTE DI QUALITA' BRUT ROSE' METODO CLASSICO

**Vitigno:** 50% Merlot, 50% Rondinella.

**Zona di produzione:** Vigneto di proprietà piantato nel 2010 con viti selezionate. Situato nella tenuta Cattani nella parte a Sud del Lago di Garda ad una altitudine di 140 m.s.l.m.

**Terreno:** Calcareo sabbioso con buona dotazione di argilla (20%) con esposizione che va da Nord a Sud.

**Vendemmia:** Manuale, con selezione dell'uva in vigna e in cantina.

**Resa per ettaro:** 90 q.li/Ha di uva.

**Epoca di raccolta:** Seconda decade di Agosto.

**Vinificazione:** Diraspato e pressato. Segue chiarifica statica di 1/2 giorni. Sfecciatura e fermentazione a temperature di 13/15° C per circa 15 giorni in vasca di acciaio inox fino a fine fermentazione.

**Affinamento:** Rimane in vasca dopo la fermentazione alcolica sulle fecce per circa un mese a basse temperature e frequenti battonage.

Affinamento in bottiglia per 2 anni con lieviti. Segue sboccatura e rimbocco con liqueur. Tenuto in bottiglia per ulteriori due mesi prima di essere commercializzato.

**Imbottigliamento:** Prima decade del mese di Aprile.

**Tappo:** Sughero agglomerato.

**Caratteristiche organolettiche:** Colore giallo dorato con riflessi brillanti, all'olfatto fresco, piacevole e persistente di miele, fiori primaverili e una spiccata nota di lieviti. Al palato delicato, fragrante, avvolgente con un'ottima rotondità inebriante.

**Temperatura di Servizio:** 8/10° C.

**Vita media del Vino:** Da consumarsi entro i 7 anni.

**Abbinamenti gastronomici:** Indicato come accompagnamento dessert a frutta esotica e pasticceria secca.

## **Dati analitici:**

Grado alcolico: 12,5% vol. Acidità  
totale: 6 g/l.

Ph: 3,30.

Estratto secco netto: 24 g/l. Anidride  
solforosa totale: 20 mg/l.

Wine Maker: Corrado Cattani

