



ROSÈ SPUMANTE



VARIETÀ

Lo spumante Rosè di Villa Giada è un blend di Nebbiolo e Barbera, due dei più tradizionali vitigni del Piemonte. Il blend rispecchia la diversità ed allo stesso tempo la complementarità dei due vitigni.

VINIFICAZIONE

La vendemmia avviene in anticipo di diversi giorni rispetto al tradizionale periodo di raccolta per poter preservare nel vino le caratteristiche di freschezza e mineralità. Poche ore di macerazione a contatto con le bucce e una pigiatura delicata donano al mosto una leggera e piacevole nota rosata insieme ad un buon tannino. Una parte del mosto fermenta nelle botti e rimane sui lieviti per pochi mesi per poi essere assemblata con l'altra parte che viene fatta fermentare per minimo 12 mesi in vasche d'acciaio a pressione controllata. Questo procedimento è detto "Martinotti" (una sorta di lungo Charmat), dal nome dell'inventore Astigiano che nel 1895 per primo lo sperimentò.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Un rosé fruttato e fresco con un vivace e complesso bouquet di frutti rossi (fragoline di bosco, lampone e ciliegia).

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

La piacevole acidità della Barbera ed i morbidi tannini del Nebbiolo rendono questo vino spumante piemontese perfetto come aperitivo o in abbinamento a differenti tipi di piatti a tutto pasto.

Alc. by Vol: 12%

VILLA GIADA®

www.villagiada.wine

VILLA GIADA SOCIETÀ AGRICOLA - ANDREA FACCIO

Regione Ceirole 10 – 14053 Canelli AT – Italy

Tel. +39 0141 831100 - Fax +39 0141 829756 - info@villagiada.wine