

ASTRO ROSÉ BRUT

Vino Spumante

Astro Rosé Brut nasce da uve Piediroso in purezza, il vitigno rosso per eccellenza dell'area napoletana, profondamente legato alla storia e all'identità dei Campi Flegrei.

Pensato come uno spumante rosé capace di coniugare freschezza, struttura ed equilibrio, interpreta in chiave contemporanea il patrimonio enologico della regione.

La spumantizzazione con metodo Charmat, della durata di circa sei mesi, permette di preservare l'integrità aromatica delle uve e di esaltare la componente fruttata e minerale del vino, dando origine a uno spumante elegante e dinamico, caratterizzato da un perlage fine e da un sorso fresco, equilibrato e di grande bevibilità.

Prima annata vinificata: 2005

Formati disponibili: 75cl - 150cl

SCHEDE TECNICHE COMPLETE



SCHEMA TECNICA

Vitigno | Piediroso

Zona di produzione | Campania

Terreno | Franco-sabbioso

Sistema di allevamento | Doppio Guyot

Produzione per ettaro | 80 q.li

Periodo di vendemmia | Settembre

Raccolta | Manuale

VINIFICAZIONE

Tecnica prefermentativa | Macerazione in pressa per alcune ore, seguita da pressatura soffice e illimpidimento statico a freddo del mosto

Fermentazione | In acciaio per circa due settimane

Temperatura di fermentazione | 14–18°C

Affinamento | “Sur lies” in acciaio per alcuni mesi

Rifermentazione | Metodo Charmat per circa 6 mesi

Grado alcolico | 12% vol.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino tenue, perlage persistente e di grana fine. Al naso è elegante con sentori di fragoline selvatiche, frutta rossa fresca e melagrana seguiti da piacevoli note floreali di rosa e peonia.

Al gusto è caldo, secco, minerale con sentori di grafite di grande sapidità, ampio nella struttura.

Buona la persistenza, fine, morbido ed equilibrato.

Una bollicina con una grande piacevolezza e bevibilità.

CANTINE DEGLI ASTRONI SRL

Via Sartania 48 – 80126 Napoli (ITALY)

(+39) 081 5884182 - www.cantineastroni.com - info@cantineastroni.com

