

Astro rosé brut

Vino Spumante



Ottenuto da uve Piediroso e Aglianico.

Astro è vinificato con il metodo Charmat e fatto affinare sulle fecce fini per almeno 6 mesi.

Vitigno: Piediroso, Aglianico.

Zona di produzione: Campania.

Terreno: franco - sabbioso, argilloso - calcareo.

Sistema di allevamento: doppio guyot – cordone speronato.

Resa: 80 quintali/ha

Vendemmia: settembre, manuale.

Tecnica prefermentativa: macerazione in pressa per alcune ore e poi pressatura e illimpidimento del mosto statico a freddo.

Fermentazione: acciaio per 2 settimane.

Temperatura di fermentazione: 14° - 18° C

Rifermentazione: metodo Charmat per 6 mesi.

Affinamento: “sur lies” in acciaio per alcuni mesi.

Grado alcolico: 12%

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore Rosso rubino brillante, 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, ottimo come aperitivo, ma si presta egregiamente ad abbinamenti con salumi e formaggi di media stagionatura, nonché con fritti sia di terra che di mare e con la cucina di pesce più grassa ed elaborata.