

Ettore Germano

ROSANNA ROSE' EXTRA BRUT V. S. Q. METODO CLASSICO



VARIETA': Varietà storica locale

ALTITUDINE: circa 300/400 m.s.l.m.

ESPOSIZIONE: Sud – Sud Ovest

ETA' MEDIA DEI VIGNETI: 15 anni

TERRENO: Argilloso e calcareo con piccole percentuali di sabbia

PERIODO DI VENDEMMIA: Inizio Settembre

VINIFICAZIONE

L'uva viene raccolta manualmente in cassette e, in cantina, introdotta intera nella pressa dalla quale si seleziona il solo mosto fiore attraverso un processo lento e prolungato, in modo da estrarre il colore sufficiente per avere la leggera tonalità rosata. La fermentazione alcolica del vino base avviene interamente in serbatoi di acciaio verticali. In primavera si assembla il vino base e si effettua il tiraggio, per la successiva seconda fermentazione in bottiglia. L'affinamento in bottiglia sui lieviti dura circa 18 mesi o più.

DEGUSTAZIONE

Il vino si presenta con un fine perlage, colore rosa tenue ma brillante. Naso esplosivo di frutta, fiori rossi e bianchi, con leggera sfumatura di lievito. In bocca l'ingresso è pieno, dominato da una freschezza lunga e persistente e dall'austerità del leggero tannino. Il finale rivela però una dolcezza che rimane a lungo nel retro-aroma. Gli abbinamenti a tavola sono molteplici, dal semplice aperitivo, con stuzzichini, a pesce crudo, oppure cucinato in vari modi. Per la sua piacevole intensità, si adatta bene anche a primi piatti e, carni rosse, rivelandosi quindi un buon partner a tutto pasto.