Jassarà

SPUMANTE BRUT ROSÉ

Vino Certificato Biologico

UVA	100% Merlot
IN CAMPO	
VIGNETO	2,5 ha, 120m slm, esposizione nord-sud, impiantato nel 2003
TERRENO	alluvionale e argilloso, da medio impasto a sciolto
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	cordone speronato con 8-10 gemme
DENSITÀ D'IMPIANTO	4.400 ceppi/ha
RESA	90 quintali/ha
VENDEMMIA	seconda settimana di settembre, raccolta manuale e selezione dei grappoli
IN CANTINA	
VINIFICAZIONE	vinificazione a temperatura bassa e controllata per mantenere inalterati i profumi primari (circa 30 giorni). Permanenza nelle fecce fini e spumantizzazione con metodo Charmat Lungo (durata superiore a 60 giorni) a bassa temperatura conservando le fecce fini della prima fermentazione per favorire un perlage più duraturo e persistente
MATURAZIONE E AFFINAMENTO	maturazione in bottiglia per circa 60 giorni per una perfetta piacevolezza e fragranza
BOTTIGLIA	Champagnotta, 750 ml

L'antica ghiacciaia scavata nel brolo di Villa Angarano e ancora esistente. Uno spumante rosa metodo Charmat Lungo, con una persistenza sui lieviti che lo rende speciale. Va bevuto jassado, *freddo, per esaltare le bollicine.*

ANALISI SENSORIALE

Vista: rosa tenue e brillante, perlage fine e persistente

Olfattiva: note di rosa e frutti rossi

Gusto-olfattiva: fiori bianchi, ottima freschezza e acidità

Temperatura di servizio: 6°C

Alcol: 12,5%vol

ABBINAMENTO

Ottimo come aperitivo, con piatti estivi e di pesce.

Una ricetta della tradizione locale che suggeriamo
Sarde in saor.

LE VIE ANGARANO
BASSANO DEL GRAPPA

Via Contrà San Michele 4/B
36061 Bassano del Grappa (VI)
0424 910055
info@levieangarano.com
www.villaangarano.com

PRODOTTO IN ITALIA
Contiene Solfiti