

# COLLALTO ROSÉ

**UVE:** Manzoni Moscato (incrocio fra Raboso Piave e Moscato d'Amburgo, entrambi a bacca rossa), proveniente esclusivamente da vigneti di proprietà

## CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE

**UBICAZIONE:** colline di Susegana

**ALTIMETRIA:** 90 metri slm

**ESPOSIZIONE:** sud

**TIPOLOGIA SUOLO:** di medio impasto, tendente all'argilloso, alternato con zone calcaree

**DENSITÀ D'IMPIANTO:** 4000 piante/ettaro

**ETÀ DELLE VIGNE:** 10 anni

## DATI VENDEMMIALI

**RESA PER ETTARO:** 140 q.li

**EPOCA DI VENDEMMIA:** 20-30 settembre

**VINIFICAZIONE:** dopo la pigiatura ed una leggera macerazione a contatto con le bucce per circa 48 ore, l'intero pigiato viene svinato e posto alla pressatura. In seguito alla decantazione statica del mosto, ed alla sua pulizia e conservazione a bassa temperatura, la massa viene posta in autoclave per la successiva presa di spuma.

**PRESA DI SPUMA:** con l'intervento dei lieviti selezionati, la presa di spuma viene condotta ad una temperatura di circa 18°C. Raggiunta una pressione interna di 4,5 bar, il vino viene immediatamente pulito e posto in affinamento e successivamente imbottigliato.

**AFFINAMENTO IN AUTOCLAVE:** 1-2 mesi

## DATI ANALITICI

Gradazione alcolica: 11,5% vol.

Residuo zuccherino: 17 g/l

Acidità: 6,5 g/l

Ph: 3,15



## NOTE DI DEGUSTAZIONE

*Questo spumante rosé ammalia chi vi si avvicina innanzitutto per il suo colore, un rimando alla rosa peonia assolutamente inimitabile. Alla vista, inoltre, si presenta con una spuma fitta ed evanescente e delle bollicine nervose e sottili, sinonimo di notevole freschezza. Al naso i rimandi alle note delicate della rosa e dei fiori di tiglio è assai percepibile e intenso. Anche piccoli frutti di sottobosco fanno da supporto ad un aroma assolutamente riconoscibile e identificativo del vitigno. In bocca la sua spuma si espande armoniosamente e dona al palato fresche note di frutto ed una sensazione di asciutto equilibrio. Il suo finale morbido, la cui nota dolce rimane però appena percettibile, lo rende dissetante e versatile nell'abbinamento con svariate preparazioni gastronomiche che vanno dai salumi poco grassi agli antipasti a base di pesce, salmone su tutti, dalle preparazioni a base di panna alle minestre della tradizione, per finire a piatti di carne leggermente salsati che richiedono una discreta pulizia da parte della componente acida del vino. Curioso ed efficace se gustato con la delicata cucina orientale e le leggere preparazioni creative dei nuovi stili di cucina, in grado di valorizzare i delicati equilibri delle materie e le loro consistenze. Ottimo infine come momento d'aperitivo.*

**NELLA CARTA DEI VINI:** Manzoni Moscato Spumante Rosé Extra-Dry - Az. Agr. Conte Collalto