

Charme Sparkling Rosé Bio 2023

Frizzante - Rosato - Brut - 750ML



Indicazione geografica

Vino da tavola

Varietà di uva

Merlot N (100%)

Certificazioni

The EU organic

Tipo di chiusura

Tappo di Spumante

Data di imbottigliamento

20.01.2024

Produzione annuale

3400 bottles

ABV: 11.5% RS: 6.5 g/l

Viticultura

cordone speronato da vigneto del 1957

Vinificazione

Pressatura soffice, seguita da una breve macerazione sulle bucce per l'estrazione del colore. La prima fermentazione avviene in vasche di acciaio a temperatura controllata. La rifermentazione avviene in autoclave con il metodo Charmat lungo, seguita da filtrazione e imbottigliamento.

Dettagli dell'annata

Un'annata fantastica, grazie all'equilibrio tra la dolcezza residua e l'acidità. Dopo 10 mesi in bottiglia, esprime la finezza e la struttura tipiche di un giovane metodo classico.

Note di degustazione

Colore: Rosa ciliegia chiaro
 Perlage: Molto fine e persistente
 Olfatto: Fruttato, con note di fragolina di bosco
 Gusto: Equilibrato, fresco ed elegante, con buona persistenza e un delicato finale di rosa. Ottima armonia tra dolcezza e acidità. Mese dopo mese si evolve verso la complessità di un giovane metodo classico.

Abbinamenti gastronomici

Salumi, Finger Food,
 Pizza, Barbecue,
 Pesce

Temperatura di servizio

4°C – 6°C

2023

The WineHunter

92

ROSSO

*Un vino unico e raro, creato da noi.
 È il vino che ci ha fatto entrare in questo mondo
 con uno spettacolo di fuochi d'artificio — e che
 oggi è amato e desiderato da tutti.*

