

ESTROSÉ

SPUMANTE ROSATO METODO MARTINOTTI
OTTENUTO UVE PINOT NERO



Zona di produzione: Comune di San Costanzo, località Stacciola. Provincia di Pesaro Urbino. Regione Marche – Italia.

Designazione: Vino spumante rosato metodo charmat.

Vitigno: Pinot nero

Vigneto: Vigna giovane

Superficie: 1,5 ha

Sesto d'impianto: 2,8 x 08

Altitudine: 200 mt slm

Esposizione: Sud

Forma di allevamento: impianto a spalliera con potatura a Guyot

Epoca di raccolta: prima Settimana di Agosto

Metodologia di raccolta: uve vendemmiate a mano in piccole casse, selezione delle uve in vigna mediante diradamento.

Tipologia terreno: medio impasto – argilloso.

Resa per ettaro: 60 q.li x Ha.

Vinificazione: macerazione carbonica pellicolare degli acini direttamente in pressa per un giorno, pressatura soffice dei grappoli interi, decantazione statica dei mosti a freddo. Fermentazione a temperatura controllata in acciaio. Sosta sulle fecce fini. Rifermentazione in autoclave. Dosaggio BRUT.

Affinamento: 4 mesi in tini di acciaio sulle fecce fini, 3 mesi in bottiglia.

Titolo alcolometrico: 11,50% – 12,5%

Temperatura di servizio: 8° in calici a tulipano.

Abbinamenti: perfetto sia come aperitivo che con gli antipasti di terra e di mare. Frittture miste. Salumi e formaggi del territorio



ESAME VISIVO

Brillante, Rosa chiaro, bollicina fine e persistente



ESAME OLFATTIVO

Sentori di rosa e fiori rossi; Note di pompelmo rosa, piccoli frutti rossi e ciliegia croccante, caramella alla frutta rossa.



ESAME GUSTATIVO

Secco, abbastanza caldo, morbido, di buona freschezza.



320 8419306
340 5798044



info@cantinasorrigo.it
www.cantinasorrigo.it.



Strada Le Grazie 30
San Costanzo
61039 (PU).

