

Santhomas

VIGNETO

Tipo: rosato

Varietà: pinot nero 70% - pinot grigio 30%

Zona di produzione: Grave di Papadopoli

Comune: Cimadolmo - Italia

Anno di impianto: 1989

Densità di impianto: 2.500 ceppi ettaro

Resa ettaro: 9.800 kg/ha

Resa per pianta: 3,90 kg/ceppo

Sesto d'impianto: 3,20 x 1,25

Superficie: 3,50 ha

Sistema di allevamento: sylvoz

Tipologia di terreno: a scheletro prevalente con percentuale di sabbia/limo

Epoca di vendemmia: fine Agosto

Raccolta: a mano

VINIFICAZIONE

Trasporto dell'uva alla pressa tramite convogliatore a coclea e diraspa-pigiatrice

Illimpidimento: statico a freddo

Recipiente di fermentazione: serbatoi in acciaio inox

Temperatura di fermentazione: 16/18°C

Lieviti: selezionati

Durata fermentazione: 8/10 giorni

Fermentazione malolattica: no

Spumantizzazione: vino base posto in autoclave e aggiunto di lieviti per la presa di spuma (metodo Martinotti) 60 gg.

Maturazione: breve in acciaio

Imbottigliamento: successivo alla spumantizzazione

DATI TECNICI

Denominazione: Spumante Rosato Brut

Grado alcolico: 12,60 % in Vol.

Grado zuccherino: 12,00 gr/l

Acidità totale: 6,30 gr/l.

pH: 3,28

DEGUSTAZIONE

Temperatura di servizio: 8/10°C

Spuma: giustamente evanescente.

Perlage: fine e persistente.

Colore: rosa tenue.

Olfatto: al profumo si rivela fresco e delicato ricco di sensazioni fruttate, si avvertono i sentori di mela, pesca bianca, fragola e lampone, seguiti da note floreali di rosa e fiori bianchi.

Gusto: al palato risulta fine, sottile, elegante, salato, con acidità equilibrata, di buona struttura con finale fresco ed asciutto.

In cucina: ottimo come aperitivo importante. Da accompagnare ad insalate di mare, primi di pesce, crostacei, ma anche ai famosi brodetti di pesce speziati del basso adriatico. Molto bene con torte salate, focacce con verdure, soufflé vari, baccalà alla vicentina. Veramente delizioso con i migliori prosciutti crudi italiani ed il lardo di colonnata con crostini di pane caldo.

