



CANTARUTTI

PROLOGO DI CANTALFIERI ROSE' DE NOIR 2007
Spumante Metodo Classico Rosè

VITIGNO: ottenuto esclusivamente da uve di Pinot Nero

FORMA DI CONDUZIONE: da vitigni di proprietà

ZONA DI PRODUZIONE: in D.O.C. Colli Orientali del Friuli

ETTARI DI PRODUZIONE: Ha 1,5 in alta collina

VENDEMMIA: la raccolta dell'uva, dopo un'attenta e accurata selezione delle migliori uve presenti nel vigneto è avvenuta alla fine di agosto 2007 leggermente in anticipo rispetto alla piena maturazione dato che la gradazione alcolica del vino base non deve superare i 11,5° alcolici. Le uve, raccolte in cassette, arrivate in cantina vengono raffreddate fino ad una temperatura di 7 gradi.

VINIFICAZIONE: le uve, dopo averle lasciate a contatto con le bucce per 12 ore a bassa temperatura (10-12°C). Vengono pressate intere soffocemente mediante pressa pneumatica. Il mosto viene illimpidito staticamente e fatto fermentare a temperatura controllata di 18°C. Mediante costanti e accurati controlli si valuta se necessita di ulteriori travasi o altre operazioni di cantina. Il vino viene filtrato e preparato per la rifermentazione. Aggiunti al vino base i lieviti selezionati e lo zucchero in quantità definite, viene posto in bottiglia e tappato con bidule e tappo metallico a corona. Rimane a maturare sui lieviti in cantina minimo per 60 mesi. Al momento prescelto viene posto sulle pupitre per ottenere la messa in punta necessaria per la completa pulizia della bottiglia mediante l'espulsione dei precipitati formati dalla ri-fermentazione. Dopo aver eseguito il degorgement la bottiglia viene tappata e lasciata a riposare alcuni mesi prima di essere posta in vendita

COLORE: rosa antico tendente a buccia di cipolla, tipico del Pinot Nero.

DEGUSTAZIONE: al naso si esprime con pregiate sensazioni aromatiche di ciliegia, mirtillo, arricchite da note speziate e balsamiche. In bocca le bollicine sono finissime e producendo una sensazione elegante ed accattivante. Al naso si ripropone il profilo aromatico, che lo rende complesso ed elegante alla beva.

ABBINAMENTO CONSIGLIATO: ottimo con i salumi della tradizione e frittate. Si sposa benissimo sui primi dai sapori intensi e definiti. Interessante su carni e pesci al forno dal sapore deciso

TEMPERATURA DI SERVIZIO SUGGERITA: 8°C

Prima annata commercializzata: **2004**



Bicchieri Consigliato:

