


Chiusa Grande





D'EUS ROSE'
VINO SPUMANTE DI QUALITA' BRUT- METODO CLASSICO
BIOLOGICO

UVE:
PECORINO-CHARDONNAY-MONTEPULCIANO

VENDEMMIA:

La raccolta viene fatta nelle ore fresche della giornata, manualmente in cassetta selezionando i grappoli migliori evitandone il danneggiamento. Le uve vengono vendemmiate e vinificate al raggiungimento della maturazione tecnologica: livello zuccherino medio, pH basso e buon contenuto in acidi organici.

VINIFICAZIONE:

La vinificazione è quella tipica dei vini base-spumante: pressatura soffice delle uve intere, separazione del mosto fiore, decantazione e fermentazione del mosto limpido ad una T° di circa 18°C. con aggiunta di lieviti selezionati. Per ridurre al minimo l'utilizzo di coadiuvanti, in particolare l'anidride solforosa, viene utilizzata la tecnica dell'iperossigenazione che garantisce una naturale stabilità ossidativa del futuro vino. A fine inverno il vino base spumante viene tagliato con una piccola percentuale di vino rosso, ottenuto sempre da uve Montepulciano, per avere la tonalità rosè desiderata. Il vino base viene quindi dolcificato con zucchero biologico e fatto rifermentare in bottiglia ad una T° di circa 13°C secondo le regole del "Metodo Classico" con l'aggiunta di lieviti bassi produttori di SO₂. Terminata la rifermentazione il D'Eus Rosè rimane in affinamento sulle fecce per circa 48 mesi durante i quali il lievito cede al vino i suoi costituenti che sono il supporto organolettico e gustativo di questo spumante. Successivamente, mediante la tecnica del "remuage", le bottiglie vengono gradualmente portate dalla posizione orizzontale a quella verticale (messa in punta), affinché le fecce di lievito si raccolgano nella capsula sotto-tappo.

In seguito vengono espulse previo congelamento dei colli della bottiglia ("degorgement"). La fase finale è quella dell'aggiunta della "liquer d'expédition" per ripristinare il vino perso durante la fase del "degorgement", infine viene eseguita la tappatura ed etichettatura della bottiglia.

PERMANENZA SUI LIEVITI / SBOCCATURA: 48 mesi / 2 mesi prima della commercializzazione

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

COLORE: Colore rosato tenue, brillante e vivace con sfumature porpora; Perlage continuo e persistente di buona finezza

PROFUMO: Fine ed elegante, intenso e persistente con piacevoli sentori di menta, ciliegie, frutti rossi e tipiche note di crosta di pane

SAPORE: Vivace e sapido, piacevolmente setoso e morbido, di grande struttura, finezza ed eleganza. Ottima persistenza gustativa e retrogusto a ricordare i piacevoli profumi fruttati

ABBINAMENTI: Frutti di mare, crudi e pietanze di pesce. Ottimo come aperitivo

CONSERVAZIONE: 12-18° tenendo la bottiglia coricata

ALCOOL: 12,5%

SERVIZIO: Servire a 8°/10°