



SCHEDA TECNICA



Denominazione FLEUR
Spumante Rosé Biologico



Varietà delle uve
Barbera

Tipologia del suolo
Medio impasto. Il vigneto è situato a 350 metri s.l.m. a fianco del torrente Ongina.

Numero ceppi ettaro
3300

Età delle vigne
11 anni

Epoca di vendemmia
Prima decade di settembre

Resa media per ettaro
80 q/ha

Vinificazione
Vinificazione in bianco. Le bucce sono separate fin da subito dal mosto che fermenta a temperatura controllata tra i 12°C e i 15°C in presa di spuma primaria. In seguito, per 8 mesi i lieviti di fermentazione rimangono in agitazione attraverso la tecnica del bâtonnage.

Affinamento
Charmat lungo, 6 mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

Dati analitici all'imbottigliamento
Alcool 12,50 % Vol.
Zuccheri residui 8,3 g/l
Acidità totale 8,5 g/l

Caratteristiche

Colore: Di colore rosa antico e riflessi buccia di cipolla.

Appena versato ha spuma correttamente evanescente.

Olfatto: Al naso si apre con eleganti sentori di viola, ribes, lampone, fragolina di bosco, oltre a note di lievito e crosta di pane.

Gusto: In bocca è spiccatamente fresco e sapido, come vogliono il vitigno e il particolare terreno, ricco di fossili. Seguono gradevoli sensazioni vellutate. Sorprende ed intriga.

Abbinamento: Ottimo con antipasti, sia di carne sia di pesce, con primi piatti ricchi di amido, come i risotti, o con secondi piatti di carni bianche arrosto o pesce grasso e saporito, pizza margherita.

Temperatura di servizio: 6-8° C

Riconoscimenti: Durante il Bellavita Expo Londra 2016 un team di 213 giudici tra esperti di altissimo profilo, sommelier, giornalisti e buyers hanno assaggiato e votato i prodotti candidati. I prodotti che hanno ottenuto i punteggi migliori sono poi stati suddivisi secondo questa classifica:
Una stella "Simply delicious" (media oltre i 7 punti)
Due stelle - "Outstanding" (media oltre gli 8 punti)
Tre stelle - "Exquisite" (media oltre i 9 punti)



FLEUR