



V23076075

Venezia DOC Spumante Rosé Brut

Il Vino dei Poeti è il prestigioso marchio che evoca la gioia con cui poeti, artisti e uomini di cultura, per brindare alla vita, bevono lo spumante, vino italiano leggero, fragrante e di gran pregio. Il Vino dei Poeti Rosé è un vino spumante che abbina alla personalità, alla freschezza e alla vivacità, un colore rosato delicato ed accattivante ed un bouquet intenso e persistente, caratteristiche tipiche del territorio di origine delle uve, compreso tra le province di Treviso e di Venezia.

Area di Produzione: Province di Treviso e di Venezia
Vitigno: Raboso e Pinot Nero
Piante per Ettaro: 2500-3000 piante per ettaro
Sistema di Allevamento: Sylvoz e Cordone Speronato
Vendemmia: Prima decade di settembre
Resa per Ettaro: 120-140 q/Ha

Caratteristiche:

Area di Produzione

L'area di produzione si estende dalla zona pedecollinare della provincia di Treviso fino al mare Adriatico (provincia di Venezia). È caratterizzata da un clima "temperato umido", grazie alla protezione offerta a nord dalle vicine Dolomiti e alla prossimità del mare e delle aree lagunari. I suoli sono costituiti da materiale alluvionale derivante dallo scioglimento dei ghiacciai alpini e prealpini e trasportato dai fiumi Piave e Livenza. Nella zona dell'alta pianura il terreno si presenta prevalentemente ghiaioso, mentre si arricchisce di sabbia, di limo e di argilla a mano a mano che si scende verso sud.

Processo Produttivo

- > I grappoli delle due varietà che costituiscono il blend (Raboso e Pinot Nero), vengono generalmente vendemmiati nella prima decade di settembre.
- > Dopo la raccolta, le uve vengono sottoposte a macerazione, lasciando a contatto le bucce con il mosto per circa 12 ore, in modo da estrarre preziosi composti quali:
 - > sostanze coloranti
 - > sostanze aromatiche
- > Si procede con la diraspatura, la pressatura soffice delle uve, in modo da separare le bucce dal mosto, e infine con la decantazione ovvero con la pulizia del mosto.
- > La prima fermentazione si completa in vasche di acciaio, successivamente all'aggiunta di lieviti selezionati.
- > Sulla base del metodo Martinotti la seconda fermentazione si sviluppa in autoclave, una particolare vasca in acciaio pressurizzata che permette il controllo puntuale sia della pressione che della temperatura, mantenuta a 14 °C per preservare la fragranza e gli aromi tipici delle uve di origine. Durante la trasformazione degli zuccheri in alcol i lieviti rilasciano naturalmente l'anidride carbonica che si discioglie nel vino rendendolo «spumante».
- > Al termine del processo di spumantizzazione, il vino viene stabilizzato a freddo, filtrato e imbottigliato.





Caratteristiche Organolettiche:

Colore e Aspetto: Dal colore rosato e dal perlage fine e persistente.

Olfatto: Al naso si apre con sentori fruttati tra i quali spiccano la ciliegia e i frutti di bosco (lamponi, ribes e mora selvatica in particolare) e chiude con piacevoli e delicate note floreali.

Gusto: Al palato, dove si presenta fresco, vivace e piacevolmente asciutto, ripropone le sensazioni fruttate e floreali e si caratterizza per una buona persistenza retro-olfattiva.

Caratteristiche Chimiche:

Alcol % vol: 11,5%

Zuccheri, g/l: 11-14

Acidità, g/l: 5,00-6,50

Temperatura di Servizio: 4-5 °C

Abbinamenti: Aperitivo, insalata di piovra, orzotto con le verdure, frittura di pesce.

Da consumare preferibilmente: Entro 18 mesi.



Bicchieri Consigliato: Flute.

