



V23089075A01

Pinot Noir Spumante Brut Rosé - cl 75

Stardust Rosé è un raffinato vino spumante rosé ottenuto da uve 100% Pinot Noir coltivate in una zona estremamente vocata per questa varietà: l'Oltrepò Pavese. La bottiglia, tempestata di cristalli, è perfetta per i brindisi più glamour.

Area di Produzione: Lombardia

Vitigno: Pinot Nero

Piante per Ettaro: 4500

Sistema di Allevamento: Cordone speronato, Guyot

Vendemmia: Fine Agosto - Inizio Settembre

Resa per Ettaro: 70-80 q/Ha

Caratteristiche:

Area di Produzione

- > Sulla riva destra del Po, a sud della Lombardia, si estende questa terra di dolci colline caratterizzata da condizioni climatiche e geomorfologiche estremamente favorevoli alla coltivazione della vite.
- > Il clima è temperato, con elevate escursioni termiche, asciutto d'inverno e ventilato d'estate.
- > Il suolo presenta terreni di tipo sedimentario con marne costituite, in ugual quantità, da calcare e argille fini.

Processo Produttivo

- > Le uve vengono vendemmiate manualmente e, dopo la diraspatura, il mosto viene lasciato a contatto con le bucce per 24 ore a 5 °C.
- > La macerazione a freddo permette di sviluppare:
 - > sostanze coloranti;
 - > aromi primari dell'uva presenti nella parte interna della buccia;
- > la bassa temperatura permette di non far partire la fermentazione ed inoltre consente una minore estrazione di tannini e polifenoli che conferirebbero al vino sapore amaro ed astringenza.
- > Il mosto rosato viene poi separato dalle bucce per mezzo di una pressatura soffice e viene fatto fermentare ad una temperatura controllata di 18 °C.
- > Il vino base subisce una seconda fermentazione secondo il metodo Martinotti, ad una temperatura controllata di 14 °C con l'aggiunta di lieviti selezionati.
- > Successivamente il vino viene lasciato riposare sulle fecce per una completa maturazione.
- > Infine il vino viene filtrato, imbottigliato e lasciato riposare in bottiglia, prima di essere messo in commercio in modo che i diversi componenti possano ritrovare il loro equilibrio.





Caratteristiche Organolettiche:

Colore e Aspetto: Brillante, colore rosa tenue, perlage fine e persistente.

Olfatto: Intenso, complesso, elegante, caratterizzato da sentori floreali e dominato da note fruttate, tra cui spiccano i frutti di bosco, in particolare ribes e fragoline di bosco.

Gusto: Fresco, delicato, vellutato e di ottima struttura; corpo marcato e in equilibrio con l'acidità, presenta una buona persistenza retro olfattiva.

Caratteristiche Chimiche:

Alcol % vol: 11,5%

Zuccheri, g/l: 10-12

Acidità, g/l: 5,00-6,50

Temperatura di Servizio: 4-5 °C

Abbinamenti: Ottimo come aperitivo, grazie alla sua versatilità è un eccellente vino da tutto pasto. Si abbina molto bene a piatti a base di legumi e insalate di riso o quinoa con verdure di stagione. In particolare, è ottimo in abbinamento a gustosi risotti con verdure, torte salate, hummus di ceci con crudité, verdure arrostiti o saltate con salsa di soia e sesamo, insalate di fagioli borlotti o cannellini. È piacevole anche come dopocena.

Da consumare preferibilmente: Entro 18 mesi.



Bicchieri Consigliato: Flute.

