

TRUANT

ROSÉ EXTRA DRY



San Daniele del Friuli (UD) - Italia



ITA

ROSÉ EXTRA DRY

DATI TECNICI

Tipo di vino:

Vino spumante rosato Extra Dry

Uve:

100% Chardonnay Rosa clone GM 1 - Geisenheim (D)

Zona di produzione:

San Daniele del Friuli (UD)

Tipo di terreno:

Terreno di natura alluvionale, ricco di minerali che rendono i vini particolarmente profumati

Altimetria del vigneto:

250 m sul livello del mare

Sistema di allevamento:

Guyot singolo capovolto

Produzione di uva / ha:

140 q.li/ha

Densità ceppi / ha:

3.500

Epoca di vendemmia:

Fine agosto

Vinificazione e spumantizzazione:

Dopo la diraspatura viene effettuata una macerazione a freddo della durata di sei ore nelle presse al fine di estrarre il suo colore "petalo di rosa". Successivamente viene effettuata una pressatura molto soffice. La fermentazione viene condotta con lieviti selezionati alla temperatura di 16-18 °C. Spumantizzazione ottenuta con il metodo Charmat a basse temperature per favorire lo sviluppo di profumi delicati ed un perlage fino e persistente

Colore:

Rosa brillante

Profumo:

Fruttato con intense note di ribes rosso e sentori di ciliegia

Sapore:

Ben strutturato, in bocca molto piacevole, ottimo equilibrio tra acidità e sapidità

Abbinamenti:

Ottimo come aperitivo e fuori pasto, si abbina meravigliosamente agli antipasti magri, si sposa molto bene anche con salumi e formaggi

PROFILO ORGANOLETTICO

Temperatura di servizio:

6/7 °C

Gradazione alcolica:

12 % vol.

Zuccheri residui:

13 g/L

Acidità totale:

6 g/L

Pressione:

5,5/6 bar

Formato:

750 ml

Confezione:

Cartone da 6 bottiglie

DATI ANALITICI

NOTE DI PRODUZIONE

Il vino spumante Rosé Extra Dry TRUANT è ottenuto unicamente da uve di Chardonnay Rosa clone GM 1. Il grappolo di colore rosa è frutto delle ultime ricerche e selezioni su materiale primario della varietà Chardonnay, realizzate dall'Istituto sperimentale viticolo di Geisenheim (D) che dal lontano 1990 collabora attivamente con la nostra famiglia.

Attualmente in Italia siamo gli unici ad avere in coltivazione questa nuova selezione di CHARDONNAY.

La vendemmia di questo prodotto viene eseguita mediamente entro la fine di agosto così da avere un'uva con caratteristiche consone atte a diventare un ottimo vino spumante. Uve raccolte quasi esclusivamente a mano.

La colorazione delicata del vino Rosé avviene mediante la macerazione delle bucce (6 ore), a basse temperature e ad atmosfera inerte. Questo processo di estrazione del colore viene eseguito nelle presse pneumatiche prima di effettuare il passaggio successivo di soffice pigiatura.

