

METODO CLASSICO ROSÉ

VINO SPUMANTE DI QUALITÀ • Pas dosé



Il tocco rosé di Cantina Albinea Canali diventa classico e si propone in questo spumante dove protagonista è il Lambrusco di Sorbara (65%) portato ad esaltazione dal suo fedele compagno, il Grechetto Gentile (35%). Un incontro dal sapore tutto emiliano ma con un carattere di forte originalità e innovazione che arriva in bottiglia dopo un accurato e attento processo. Si parte dalla raccolta rigorosamente a mano per una selezione accurata delle migliori uve. In cantina poi si procede con la lavorazione solo del mosto fiore che viene portato a fermentazione in acciaio, a temperatura controllata. Segue la seconda fermentazione in metodo classico, con la presa di spuma in bottiglia, dove il vino riposa sui lieviti per un periodo minimo di 24 mesi. E nel finale? Pas dosé... nessun dosaggio alla sboccatura, nessun aggiunta di liqueur d'expédition, per esaltare le caratteristiche delle uve e l'equilibrio raggiunto con il lungo viaggio di maturazione in bottiglia.



VITIGNI: Lambrusco di Sorbara, Grechetto Gentile.

PROVENIENZA: vigneti delle zone più vocate della provincia di Modena.

GRADAZIONE ALCOLICA: 12% VOL

RESIDUO ZUCCHERINO: <2 g/L

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8°C

FORMATO: 75 cl

NOTE DEGUSTATIVE

COLORE: perlage delicato, fine e persistente, con spuma soffice e lievemente colorata. Brillante nelle tonalità di cipria chiaro con intensi riflessi d'oro rosa.

PROFUMO: al naso è intenso ed esprime una seducente complessità che non trascuri i sentori floreali delicati di rosa canina e fior di pesca, intervallati da note di frutto fragrante come lampone e fragolina di bosco. L'affinamento sui lieviti si esprime avvolgente in invitanti espressioni di pasticceria secca.

GUSTO: l'assaggio è stuzzicante e si rinnova costantemente data la freschezza intrinseca del Lambrusco di Sorbara, tagliente ma ben equilibrata dalla croccantezza del frutto e dalla ricchezza aromatica del Grechetto Gentile espresse nel finale. L'elegante nota sapida è complice di una persistenza di gusto intensa e vibrante.

ABBINAMENTI FOOD

Per tipologia è una bollicina di sicuro affidamento nella ristorazione d'eccellenza e di ricerca: si consiglia particolarmente per esaltare le degustazioni di elaborazioni gourmet di portate principali a base di pescato pregiato.

