

AZIENDA VITIVINICOLA
PARCO DEL VENDA



EL BRICO ROSATO SPUMANTE BRUT

- DENOMINAZIONE: Rosato Spumante
- VITIGNO: 100% Tai Rosso
- ZONA DI PRODUZIONE: Colli Berici
- PRODUZIONE PER ETTARO: 100 q.li/ha
- ALTITUDINE: 100 - 150 mt.
- ESPOSIZIONE: Sud e Ovest
- TERRENO: Collinare, in parte argilloso.
- SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot e Doppio capovolto
- ANNO D'IMPIANTO: 1995
- PERIODO DI RACCOLTA: ultima decade di settembre
- DENSITA' PIANTE: 4000 piante per ettaro
- VINIFICAZIONE: L'uva vendemmiata a mano viene diraspata e pigiata, segue pressatura soffice mediante pressa pneumatica a tank chiuso. (vinificazione in bianco)
Il mosto così ottenuto viene posto in vasche d'acciaio a cui applichiamo la tecnica della flottazione che ci permette di acquisire un mosto assolutamente puro. Segue travaso e fermentazione alcolica con lieviti selezionati a temperatura controllata di 16°C.
- AFFINAMENTO: Al momento desiderato si avvia la rifermentazione del vino in autoclave chiusa a pressione a temperatura controllata intorno ai 16 °C dove precedentemente è stata preparata la base dei lieviti selezionati. (presa di spuma) Questa fase dura mediamente intorno ai due mesi.
Segue filtrazione ed imbottigliamento
- PRODUZIONE: 5.000 bottiglie
- NOTE DI DEGUSTAZIONE: Dal colore rosa delicato ma allo stesso tempo intenso il vino si caratterizza per il bouquet raffinato e le sensazioni fruttate che ricordano il sottobosco (ribes e lampone).
Il sapore è vellutato e leggermente amarognolo mentre le bollicine fini e persistenti ne esaltano la leggerezza e l'eleganza.

GRADAZIONE ALCOLICA: 11,5% Vol
TENORE ZUCCHERINO: 14,00 g/l
ACIDITA' TOTALE: 6,00 g/l
PH: 3,20

Un "insolito" spumante che merita di essere scoperto

PARCO DEL VENDA

via Monte Venda 430 Vò - (PD) - Italia - tel. +39 049.9940188 - fax. +39 049.9944322
www.parcodelvenda.com - parcodelvenda@libero.it