

TENUTA CASENUOVE

ZIJK SPUMANTE ROSE'

EXTRA BRUT BIO

Categoria Vino: Spumante "Metodo Charmat" rosé extra Brut Bio

Suolo: Argille calcaree di origine marina (risalenti al Cretaceo-oligocene)

Clima: Prettamente mediterraneo caratterizzato da estati calde e siccitose, inverni non troppo rigidi in cui si verificano la maggior parte delle precipitazioni annue e sporadici eventi nevosi (Media precipitazioni annue: 700/800 mm).

Uvaggio: 100% Sangiovese

Epoca di vendemmia: Ultima settimana di Agosto Prima settimana di settembre

Parametri di vinificazione: Le uve di sangiovese sono raccolte manualmente, secondo una rigorosa selezione dettata da precise ricerche e zonazioni delle aree più vocate alla spumantizzazione all'interno del parco vigneti aziendale. Una volta in cantina, le uve sono sottoposte a pressatura soffice, monitorata costantemente con assaggi volti a cogliere l'evoluzione dell'acidità per determinare il momento più propizio per l'interruzione della pressata. Questo per garantire solo la parte migliore, più delicata, fresca e aromatica della pressata, priva di astringenze vegetali e durezza eccessive. Segue una decantazione statica a freddo del mosto ottenuto senza l'uso di alcun additivo e la sua successiva fermentazione alcolica a temperatura controllata in vasca di acciaio, rispettando tutti i protocolli di produzione Biologica

Data d'imbottigliamento: Marzo dell'anno successivo alla vendemmia, dopo 4 mesi e più di sosta sui lieviti.

Temperatura di Servizio: 8-10°C

N°bottiglie prodotte: 6.500

Note di degustazione: La sfumatura rosata che contraddistingue il punto colore di questo spumante è molto delicata, frutto del giusto livello di maturazione delle uve sangiovese per la presa di spuma. Il perlage è caratteristico del processo di spumantizzazione con una persistenza della spuma di 15/20 secondi e una produzione bollicine fini e costanti per tutta la persistenza del liquido nel calice. Al naso rivela aromi floreali e fruttati delicati di rosa.

In bocca la spuma stuzzica le mucose senza aggredire ed introduce alle note di frutta rossa croccante, di ribes, e di fragolina di bosco. Chiude su un finale sapido costituito di un'ottima mineralità, contraddistinguendosi per il carattere asciutto e persistente, fieramente sangiovese.

Abbinamento gastronomico: Aperitivi e Antipasti a base di Tartare, carpacci di mare e di carne, crudité di pesce, formaggi a pasta molle, primo sale, coccoli col prosciutto, guacamole di avocado, ostriche.
In chiusura del pasto accompagna piacevolmente pasticceria secca non troppo dolce.

Potenziale Evolutivo: È un vino che esprime tutto il suo potenziale giovane o comunque nel corso dei suoi due primi anni di vita.

