VINOS ENTEROS

Info. del Productor

Spumante Brut Rose Magnum VSQ

Productor: Pojer e Sandri

Vino Spumante di Qualità

100% Pinot Nero, Chardonnay · Orgánica (certificada)

Tipo de Vino: Vino Espumoso

Región: Trentino, Italia

Classy o Funky: Classy

Grado Alcohólico: 12.5 %

Edad de vides: 20 - 30 años

Suelo: Limo,Calcáreo

Altitud: 401 m - 500 m



VITICULTURA:
Los viñedos se encuentran en ubicaciones privilegiadas Faedo en la zona de Pianezzi a 500 metros sobre el nivel del mar con exposición suroeste y Palai a 700 metros sobre el nivel del mar con exposición sur; Cembra en la zona de Valbona (valle lateral del Val di Cembra) a una altitud de 450 metros sobre el nivel del mar. Las vides se entrenan utilizando «pergoletta trentina aperta» y sistemas de Guyot.Las prácticas en el campo son orgánicas y la vendimia es hace manual.

VINIFICACIÓN:
La fermentación de la base se realiza en pequeñas barricas de roble, en particular el Pinot Noir se coloca en barricas previamente utilizadas para envejecer nuestro destilado "Divino". Los vinos base permanecen sobre sus levaduras durante 6 meses, con el "efecto reloj de arena" el vino se debe remover semanalmente. En primavera pasamos a la refermentación en botella. El degüelle se realiza tras un mínimo de 18/24 meses de permanencia en lías.

NOTAS DE CATA:

Vino rosado viejo con reflejos cobrizos, muy fino y de corona persistente. De aroma amplio y complejo, frutos rojos: guinda y frambuesas, que recuerdan claramente las características del Pinot Noir, no faltan las notas del Chardonnay de fondo: paté de almendras, avellanas y heno. Todo ello complementado con los aromas de la pastelería vienesa: vainilla, café de cebada tostada, cacao.

MARIDAJE:

Perfecto para acompañar pescados y mariscos como ostras, pulpo, calamares, incluso fritos. Excelente como aperitivo y con quesos intensos y cremosos.