

CRYFUS SIXTY EDITION ROSÉ

Linea Cryfus

Classificazione:

Castel Del Monte D.O.C. Vino Spumante Metodo Martinotti/Charmat Extra Dry Millesimato Rosato.

Uve: Bombino Nero in purezza.

Zona di produzione: Territorio di Ruvo al confine con il comune di Ruvo di Puglia.

Sistema di allevamento: Spalliera alta con una densità di 3.000 ceppi per ettaro.

Epoca di vendemmia: Inizi di settembre.

Vinificazione: Le uve, appena raccolte, vengono raffreddate e restano a contatto con le bucce per 4/6 ore per estrarre aromi e colore. Quindi vengono sottoposte a pressatura soffice e il mosto ottenuto viene decantato e filtrato prima di essere portato a una temperatura di zero gradi centigradi. Viene poi caricato in autoclave dove subisce una sola fermentazione. Resta dai 60 ai 90 giorni sulle fecce prima di passare all'imbottigliamento isobarico.

Note organolettiche: Luminosi petali di rosa velano il bicchiere. La vivace effervescenza rimanda profumate fragoline di bosco, lampone e melograno. Allegra la struttura e ricca la freschezza. Chiude su un finale di confetto alla mandorla.

Abbinamenti gastronomici: Tartare di gamberi, tortino di alici, arancini di riso, salmone in crosta, salumi misti, formaggi semistagionati.

Temperatura di servizio: 6 °C

Dati analitici:

Grado alcolico svolto 11,5% vol
Residuo zuccherino 12,60 g/L
Acidità totale 5,40 g/L

