

FENAROLI

Bollicine / Metodo classico



Fenaroli

Vino Spumante Rosé

Brut / 36 mesi



Uve: a bacca rossa (da vitigno autoctono)
Grapes: red berry grapes
(from autochthonous vine)



Zona di produzione: Italia
Production Area: Italy

Epoca della vendemmia: fine Settembre
Harvest period: end of September



Affinamento sui lieviti: 36 mesi
Refinement on lees: 36 months

Gradazione alcolica: 12,5% vol
Alcohol content: 12,5% vol.



Temperatura di servizio: 4/6°C
Service temperature: 40/43°F

Formato: 750 ml / 1,5 l
Size: 750 ml / 1,5 l



Vinificazione: le uve vengono pigiate delicatamente e vinificate in vasi vinari di acciaio a circa 15°C. A fine fermentazione, la maturazione prosegue sui lieviti.

Presatura di Spuma e Maturazione sui lieviti: nella primavera successiva alla vendemmia, il vino base rifermenta in bottiglia ad una temperatura di 12°C, per circa 30 giorni. Ultimata la presa di spuma, le bottiglie rimangono ad affinare sui lieviti, coricate su un lato per almeno 36 mesi. L'illimpidimento del vino avviene con la "messa in punta" dopo un laborioso "remuage", al termine del quale si effettuano la sboccatura e il dosaggio.

Colore: rosato tenue con lievi riflessi aranciati, dal perlage fine e persistente.

Olfatto: intenso, persistente con note di frutta rossa: ciliegia, marasca e floreali (rosa). Sentori fragranti di lievito e pâtisseries.

Gusto: secco e fragrante, molto ben bilanciato. Nel complesso è un vino armonico pieno e persistente.

Abbinamenti: Perfetto con le zuppe di pesce, salmone affumicato, salumi, ventricina e pasta ben condita o spaghetti con frutti di mare. Excellent con la Pizza.



Vinificazione: grapes are softly crushed and vinified in stainless-steel wine tanks at about 15°C. At the end of fermentation, maturation is carried out on lees.

Foaming & maturation on lees: during springtime following the harvest period, the base wine undergoes a second fermentation into the bottle at a temperature of 12°C for about 30 days. Once second fermentation has ended, the bottles refine on their lees in the cellar, and are placed on one side for at least 36 months. The wine clarification occurs with the "mise en pointe" process after a complex "remuage" or "riddling", and after that disgorging and dosage are carried out.

Colour: pale pink with a persistent and fine-grained perlage.

Bouquet: Intense, persistent notes of cherry and marasca; floral hints (rose). crisy notes of yeast and patisserie.

Taste: Dry, crisp and very well-balanced at the palate. It is a harmonious and full wine as a whole.

Food pairing: Perfect with fish soups or smoked salmon, cold cuts, ventricina and well sauced pasta or spaghetti with seafood. Excellent with Pizza.