

MASSIMAGO

Magò Spumante Brut Rosé Bio 2023

"Convinti di poter aggiungere alla bollicina agli aromi unici delle nostre uve autoctone, abbiamo raccolto la sfida nel 2012, un anno perfetto grazie alle condizioni di estrema siccità, ideale per avere un'acidità equilibrata. Il mio sogno era poter accompagnare una cena con la nostra bollicina dall'inizio alla fine."

Vino: vino spumante da tavola

Certificazione: biologico

Uvaggio: uve autoctone

Terreno: in prevalenza calcareo misto argilla marnosa

Altitudine: 180 mt.

Densità: 5000 piante/ettaro

Allevamento: Guyot

Vinificazione: le uve vengono vendemmiate alla fine di agosto e pressate immediatamente per ottenere il mosto. Il mosto separato dalle bucce viene fermentato a freddo per circa due settimane. La presa di spuma avviene in vasche d'acciaio a temperatura controllata con lieviti selezionati per circa 6 mesi. Il vino affina successivamente altri 6 mesi in bottiglia.

Alcol: 11,50 % vol.

Zuccheri: 8 G/L

Caratteristiche: dal colore rosa antico brillante.

Olfatto: al naso rivela note di fragola, buccia di pesca e note balsamiche. Le stesse note le troviamo al palato con maggior concentrazione, insieme ad una rinfrescante acidità.

Palato: il finale è sapido e succoso con note rinfrescanti e buon equilibrio tra dolcezza e sapidità.

Abbinamenti: ideale dall'aperitivo al "tutto pasto". Cruditè di pesce, salumi, primi piatti (pasta e risotti) e secondi piatti delicati.

Bottiglie prodotte: 10.000