

MASSIMAGO

Zurlie Pet-nat Rosé

"La rifermentazione in bottiglia delle nostre varietà autoctone è nata da una sfida per valorizzare la mineralità e la freschezza dei nostri terreni. Abbiamo scoperto un prodotto unico, un vino divertente e versatile che rappresenta, con semplicità, una nuova pagina della nostra storia."



Vino: Vino Rosé Frizzante col fondo (metodo ancestrale).

Certificazione: biologico

Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella

Terreno: in prevalenza calcareo misto argilla marnosa

Altitudine: 100 - 180 mt.

Densità: 5000 piante/ettaro

Allevamento: Guyot

Vinificazione: le uve vengono raccolte a mano tra la fine di agosto e l'inizio di settembre conservando acidità più elevate. Dopo una breve macerazione di qualche ora vengono pressate per ottenere un mosto rosa intenso. Il mosto viene parzialmente fermentato per una settimana a freddo con i lieviti indigeni. Il vino viene successivamente imbottigliato per la rifermentazione in bottiglia. Terminata la loro azione, i lieviti si depositano sul fondo della bottiglia. Il vino viene messo in vendita senza *dégorgement*. Il vino sviluppa una pressione di circa 2.5 BAR.

Alcol: 12,00 % vol.

Zuccheri: 0,6 G/L

Acidità: 5,00 G/L

Caratteristiche: rosa carico torbido se con lieviti mossi; rosa scarico con lievi riflessi aranciati se con lieviti depositati.

Olfatto: al naso sentiamo una fragranza di lieviti, liquirizia, pompelmo, profumi delicati di bocciolo di rose, fragolina di bosco e gelso.

Palato: l'attacco è morbido, fresco e succoso, spiccate note sapide e minerali. Finale estremamente fresco e dissetante.

Abbinamenti: ideale per un aperitivo. Abbinamento con salumi e fritti (fritto di pesce, fritto piemontese, tempura). Risotti. Cruditè di pesce. Ostriche. Pizza.

Titolo etichetta: "Uomo senza tempo" di Franco Chiani. Da un'idea di Camilla Rossi-Chauvenet e Franco Chiani.

Bottiglie prodotte: 15.000