



Spumante Extra Dry Rosé Tenuta Amadio

Vitigni:	Pinot Nero 100%
Capacità:	75 cl
Grado alcolico:	11.5%
Bottiglia:	Champagnotta
Zona:	Comune di Monfumo (TV)
Tipologia:	Rosato Spumante
Denominazione:	DOCG
Vitigno:	Pinot Nero

Accanto al grosso lavoro per la valorizzazione di tutte le declinazioni dell'Asolo Prosecco Superiore Doccg, Simone Rech ha trovato tempo di sperimentare l'arte della spumantizzazione anche sul Pinot Nero. Ne è venuto fuori un gioiellino in rosa, uno Spumante Extra Dry Rosé dal colore leggero in cui pare di cogliervi un riflesso iridescente. Una bolla sorprendentemente fine introduce un profumo delicato in cui il fiore apre la strada agli agrumi dolci, e sullo sfondo si coglie la tipica vena salina dei vini di Asolo. L'assaggio è altrettanto misurato, ma meno fragile ed etereo: corre via goloso nel ritmo dettato da una effervescenza minutissima, e chiude composto, succoso, invitando a un nuovo sorso. Potremmo provarlo con una terrina di polpo con cipolla rossa croccante o una parmigiana di melanzana in bianco con cuore morbido di mozzarella.

CARATTERISTICHE AGRONOMICHE - Vitigno Pinot Nero - Area di produzione Comune di Monfumo, Treviso - Altezza media vigneti 200 metri slm - Resa per ettaro 90 q.li - Vigneti Doppio capovolto - Forma di allevamento Guyot - Tipo di terreno Suolo marnoso-argilloso, substrato profondo ricco di minerali e sostanza organica - Vendemmia Manuale con selezione dei grappoli - Periodo di vendemmia Ultima decade di agosto

CARATTERISTICHE ENOLOGICHE - Vinificazione In bianco con pressatura soffice e successiva macerazione delle bucce - Fermentazione In serbatoi d'acciaio inossidabile a temperatura controllata - Presa di spuma Metodo Martinotti-Charmat in autoclavi d'acciaio per 40 giorni - Affinamento In bottiglia per almeno tre mesi

