



baloi

SPUMANTE BRUT
METODO CHARMAT

Rosato

Vitivinicola Fratelli Puddu
Loc. Orbuddai - 08025 Oliena (NU)
Tel. 0784 288457 - info@vinipuddu.it - vinipuddu.it



baloi



SPUMANTE BRUT ROSÈ - METODO CHARMAT



Baloi è un elegante vino rosato brut ottenuto con il metodo Charmat per conservare intatti i profumi varietali ed esaltare le sue caratteristiche di freschezza e acidità. Al naso spiccano aromi di rosa, di piccoli frutti di bosco rossi e crosta di pane. Fine e persistente si accompagna ad antipasti di carne e salumi non troppo speziati.

Denominazione: Spumante Brut Rosè.

Tipologia: Rosato spumante.

Vitigno: Uve a bacca rossa.

VINIFICAZIONE

Il mosto fiore viene lasciato a contatto con le bucce per circa 12 ore, dopo di che viene avviato alla spumantizzazione.

Il mosto viene lasciato a contatto con le bucce per 12 ore, quindi chiarificato, travasato e filtrato. Successivamente immesso nelle autoclavi con la base di lieviti selezionati, zuccheri e sali minerali. La fermentazione è molto rapida, in genere intorno ai 15-20 giorni (o anche meno). Lo spumante viene poi passato in un'altra autoclave tramite filtrazione in ambiente iperbarico. Sottoposto ad una temperatura di refrigerazione bassa per facilitare la precipitazione dell'acido tartarico, quindi viene nuovamente filtrato sempre in condizioni di temperatura costante e ambiente iperbarico e, sempre in tale maniera, viene poi imbottigliato e tappato.

Grado alcolico: 12% Vol.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Aspetto: Si presenta con una bellissima e persistente corona di spuma spessa e compatta e con un perlage fine e continuo; il colore, rosa tenue brillante, richiama la tonalita' della gemma rosa di Francia

Profumo: Al naso si esprimono subito le note floreali di rosa e le note fruttate di ciliegia con note cipriate e sentori di crosta calda di pane.

Gusto: Secco, fresco, ricco di sapidità e di piacevole salinità. Queste caratteristiche, arricchite da una lieve presenza di residuo zuccherino, lo rendono fine ed elegante.

Servizio: Si consiglia di degustarlo ad una temperatura di 6/8 °C.

