



Elio Filippino

Vini Pregiati delle Langhe



Spumante Extra Brut

Metodo Classico

"Rosè di San Cristoforo"

VIGNETO: Coltivati sulla colline Serra Capelli e San Cristoforo in Neive

GIACITURA: Collinare

ESPOSIZIONE: Sud /Ovest

CLIMA: Inverni freddi, estati calde e luminose, piogge in primavera ed autunno

VENDEMMIA: Manuale nella prima decade di Settembre

CONSERVAZIONE: 10/14°C costanti

PRODUZIONE: L'uva viene pressata in modo soffice per circa due ore, con l'eliminazione di raspi, bucce e vinaccioli. Se ne ricava un mosto limpido, che inizia la sua fermentazione a temperatura di 18/20°C in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Sotto freddo viene conservato fino alla primavera successiva la vendemmia per l'imbottigliamento con fermentazione in bottiglia per la presa di spuma. Questa è la procedura tradizionale denominata Metodo Classico. Dopo di che rimane per un periodo di 24 mesi sui propri lieviti per sprigionare una bollicina piccola e persistente. Si procede alla sboccatura e ritappatura con tappo a fungo per essere pronto ad essere gustato

COLORE: Il colore è un rosa salmone con riflessi aranciati

AROMA: Il profumo è intenso, fruttato e floreale ma deciso

SAPORE: Il sapore è fruttato e suadente con sentori dolci ed aciduli, in una sequenza che sembra non interrompersi mai

TEMPERATURA: Ideale berlo a 6/8°C

ALCOOL: 12,5 %

