



PRIMUM ROSÉ

Vino	Spumante di qualità metodo classico rosé Extra Brut Millesimato.
Zona di produzione	Vigneti di nostra proprietà, posti sulle colline di Scarperia e San Piero, Mugello Firenze altezza 250 metri s.l.m.
Vitigno	100% Pinot Nero.
Sistema di allevamento	Alberello areato, 4500 ceppi/ettaro.
Raccolta uve	Manuale, in cassette da 15 kg, raccolte all'alba.
Periodo di raccolta	Terza decade di agosto.
Vinificazione	L'uva viene posta in pressa a grappolo intero. Nella pressatura si genera il mosto fiore per lo Spumante Metodo Classico Primum Rosé, poi l'uva viene lasciata brevemente macerare a freddo sulle bucce, successivamente viene separato il mosto dalle vinacce. Il mosto così ottenuto viene leggermente illimpidito per decantazione statica a freddo e poi avviato alla fermentazione con lieviti selezionati e controllo di temperatura in tini di acciaio. A fine fermentazione il vino viene conservato in acciaio senza effettuare la fermentazione malolattica. La presa di spuma viene effettuata tra aprile e giugno. Al vino base vengono aggiunti i lieviti selezionati per la seconda fermentazione e dopo poche ore il vino passa in bottiglia, tappato con tappo corona riposa in celle frigorifere a temperature intorno ai 12°.
Affinamento sui lieviti	Dopo 50 mesi di affinamento sui lieviti, le bottiglie vengono degorgiate, aggiunta la "Liqueur" e ritappate immediatamente con il tappo a fungo. Un ulteriore riposo per almeno 6 mesi conferisce al prodotto la sua migliore espressione.
Grado alcolico	12% Vol.
Colore	Rosa tenue "buccia di cipolla"
Profumo	Fruttato, floreale, fresco intenso ed elegante con note di Fragolina di bosco.
Gusto	Entra fresco, bolla elegante e setosa per poi chiudere sapido e minerale con rimando ad una parte agrumata di pompelmo rosa, buona la persistenza che lascia la bocca pronta ad un nuovo assaggio.
Abbinamenti	Ottimo per antipasti, salumi, tartare di carne rossa e formaggi di media sapidità. Su tutto il pesce, in particolar modo crostacei.
Temperatura di servizio	8/10° C.
Produzione	1.000 - 1.500 bottiglie 75 cl.



FATTORIA DI CORTEVECCHIA
SALUBRE ASCESA