

Luisa

Spumante Brut

“Simmetrie”

La pianta originale del Castello era su base quadrata e attorno a questo nucleo storico si sono successivamente progettati gli spazi in maniera perfettamente simmetrica. Allo stesso modo, nel vino la simmetria regola i vari componenti sensoriali, donando un'esperienza olfattiva e gustativa ancor più piacevole e bilanciata.

INFO TECNICHE
BOTTIGLIA

cl. 75
tappo sughero

Caratteristiche

Il fresco ed estivo vino rosato affascina per il suo colore rubino ed i suoi profumi floreali che inusualmente ricordano le ciliegie. Colpisce la speciale bottiglia in vetro bianco, l'unica in grado di dare risalto all'eccezionale colore di questo particolare vino perlato. Il colore intenso e l'aroma fruttato gli conferiscono un carattere originale e inconfondibile. Questo rosato può offrire un'invidiabile versatilità anche a tavola e consente abbinamenti enogastronomici estremamente bilanciati e interessanti: spesso nell'abbinamento con un cibo, quando un vino bianco è troppo poco e un vino rosso è semplicemente troppo, la risposta è spesso offerta dal vino rosato.

Scheda Tecnica

varietà	Merlot
denominazione	Indicazione Geografica Tipica (IGT)
anno d'impianto	2004/2007
terreno	argilloso a scheletro prevalente/sabbioso e limoso
sesto d'impianto	1,00 x 2,80
potatura	cordone libero
resa/ettaro	14 t
alcool	11,00 % vol.
zuccheri residui	12 g/l
acidità	5,60 g/l
ph	3,30
pressione	5 bar

Vinificazione

Le uve Merlot dopo la raccolta e l'inoculo dei lieviti vengono salassate (il salasso prevede che dopo l'alzata del cappello di vinaccia si estragga del mosto limpido dall'intera massa, così da avere una maggiore concentrazione di bucce nel vino rimasto) per cui solo una parte del colore rosso rimane nel mosto estratto garantendo quindi la tonalità desiderata sul vino finale. La fermentazione avviene a temperatura controllata, 14°C. A fine fermentazione si procede al travaso, leggera chiarifica per la stabilizzazione proteica e successiva filtrazione. A seguito di una rifermentazione indotta in recipienti di acciaio chiusi (autoclavi), il vino raggiunge nel giro di un mese una sovrappressione interna di circa 5 atmosfere fino a terminare la fermentazione. A questo punto si procede con la filtrazione finale ed il vino è pronto per essere imbottigliato.



SCHEDA ONLINE



CODICE EAN BOTTIGLIA



8 032535 560270

CODICE ITF CARTONE



1 8032535560277



GIOL

vini di qualità dal 1427
solo vini biologici dal 1987
solo vini vegetariani e vegani dal 2007
vini senza solfiti aggiunti dal 2009
vitigni resistenti dal 2015

l'esperienza conta



Azienda Agricola GIOL

Viale della Repubblica, 1/6

31020 San Polo di Piave

Treviso - Italy

Tel. +39 0422 855032

info@giolitalia.it

www.giolitalia.com