



LE VIGNE DI SAMMARCO

Gli UNICI

SIROQ

VINO SPUMATE ROSATO BRUT

ITALIAN SPARKLING WINE



Classificazione: Vino spumante di qualità

Uvaggio: Malvasia Nera / Aleatico

Sistema di allevamento: Spalliera (5.000 ceppi per ha).

Vinificazione: Le uve vengono tenute a macerare per 12-14 ore al fine di estrarre dalle bucce la giusta tonalità di colore e le sostanze aromatiche. Il mosto fiore viene fatto fermentare a 14-15°C in recipienti in acciaio inossidabile termo condizionati sino al termine della fermentazione alcolica.

Maturazione e affinamento: Affinamento e sosta in acciaio per tre mesi con utilizzo di batonnage.

Presatura di spuma: Metodo Charmat in autoclavi di acciaio per 30 giorni, con utilizzo di batonnage in modo da favorire cessione di sostanze nobili da parte dei lieviti.

Gradazione: 11%vol.

Zuccheri: 12 g/l

Acidità totale: 7,3 g/l

Durata della presa di spuma: 30 giorni

Temperatura di rifermentazione: 12°C

Capacità di invecchiamento: Un vino che riesce a mantenere la sua freschezza e sapidità per circa 2 anni.

Note organolettiche

Rosa tenue. Rivela un delicato sentore di bergamotto con aromi di frutti rossi. Perlage fine e persistente con gusto morbido e aromatico.

Abbinamento

Ottimo come aperitivo, con antipasti di tutti i tipi e primi piatti a base di pesce.

Temperatura di servizio: 6/7°C.

Classification: Quality Sparkling Wine

Grapes: Malvasia Nera - Aleatico

Training system: Espalier (5,000 vines per hectare).

Vinification: Grapes are required to macerate for 12-14 hours in order to have the right shade of colour of the skins and aromatic substances. The flower must is fermented at 14-15°C in thermo-controlled stainless steel tanks until the end of the alcoholic fermentation.

Maturation and aging: Refining and stopping in steel for three months with use of batonnage.

Second fermentation: Charmat method in steel tanks for 30 days, with use of batonnage in order to favor the transfer of noble substances by the yeasts.

Alcoholic strength: 11% vol.

Sugars: 12 g/l

Total acidity: 7.3 g/l

Duration of the second fermentation: 30 days

Refermentation temperature: 12 °C

Aging capacity: A wine able to keep its freshness and flavor for about 2 years.

Tasting notes

Pale rosè. Reveals a delicate hint of bergamot with aromas of red fruit. Fine and persistent perlage with a soft and aromatic taste.

Food pairing

Excellent as an aperitif, with appetizers of all types and first courses based on fish.

Serve at: 6/7 °C.

