

SIROQ

VINO SPUMATE ROSATO BRUT
ITALIAN SPARKLING WINE

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

Classificazione: Vino spumante di qualità

Uve: Malvasia Nera / Aleatico

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.

Temperatura di servizio: 6/7°C.



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

Classification: Quality Sparkling Wine

Grapes: Malvasia Nera - Aleatico

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

Maturation and aging: Aging and stopping in steel for three months with the 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.

Serving temperature: 6/7 °C.