

# CANTINE CROSIO



## 40 ROSE



### VINO SPUMANTE ROSATO METODO CLASSICO

Dalla storia di un particolare terroir, dalla sua posizione e da un nobile vitigno a bacca rossa nasce questo Metodo Classico.

Rosa antico con scintilli ramati, perlage fine ed elegante dalle fragranze odorose d'antan emergono pennellate di frutta selvatica, quali meline rosse, sorbo, ribes e antiche pesche rosse di vigna. Al gusto la fine freschezza e la giusta sapidità supportano la carnosità del vino ed il suo tessuto mascolino, il finale ammandorlato induce a riportare il calice alla bocca ed a riassaporarne le nobili sensazioni.

**Vitigno:** a bacca rossa

**Sistema di allevamento:** guyot

**Età dei vigneti:** 12-15 anni

**Terreno:** morenico, ricco di detriti ghiaiosi e sabbia

**Vendemmia:** a mano in cassetta

**Vinificazione e affinamento:** criomacerazione dei grappoli interi per circa 7 giorni in stanze refrigerate a 0° C. Pigiatura delle uve e macerazione in pressa per circa 15 ore, pressatura soffice e successiva decantazione del mosto. Fermentazione con lieviti selezionati in acciaio a temperatura controllata 15° C. Affinamento in acciaio sui propri lieviti per 9-10 mesi in batonnage. Rifermentazione in bottiglia per la presa di spuma con successivo affinamento sui lieviti di 18-24 mesi.

**Temperatura di servizio:** 8-10° C

**Abbinamenti:** ottimo abbinamento con le insalate di mare, polipo scottato, tartare di salmone e tonno, superlativo con il sushi!!

Da provare con gli arancini caldi e i tortelli alla zucca. Da leccarsi i baffi con la cotoletta alla valdostana e le scaloppine alla pizzaiola.

Azienda Vitivinicola Roberto Crosio  
Via Roma, 75 (SS 26) Candia Canavese (TO)  
Tel: +39 339.8636004 +39 011.9836048 info@cantinecrosio.it

[www.cantinecrosio.it](http://www.cantinecrosio.it)