



DARE

Rosè

Rosaja Extra Dry



Uve: 100% Raboso.

Terreno e vigneti: terreno argilloso, abbondante di sali minerali. Sistema di allevamento che prevede una densità di impianto di 5.000 piante/Ha e una potatura Guyot semplice, per una resa d'uva/ettaro limitata.

Vendemmia: realizzata a mano a fine ottobre.

Vinificazione e affinamento: verificato il raggiungimento ottimale di acidità totale/ parte zuccherina/ maturità fenolica, le uve vengono vendemmiate a mano, successivamente diraspate e pigiate. Il primo sgrondo (fiore) viene separato dal resto delle uve e fatto fermentare senza il contatto con le bucce, a temperatura controllata (18°C), con lieviti rigorosamente selezionati, in tini di acciaio inox. Il vino così ottenuto viene spumantizzato con Metodo Charmat a temperatura costante (16-18°C). Dopo la filtrazione e l'imbottigliamento isobarico, il vino è pronto per essere introdotto sul mercato.

Capacità di evoluzione: grazie al patrimonio organolettico ereditato dalle uve Raboso, presenta una capacità di evoluzione nel tempo, raggiungendo l'apice nei 10-12 mesi di affinamento in bottiglia. In quel momento spiccano maturità ed eleganza. Per chi, invece, predilige il fruttato, si consiglia il consumo entro 6-8 mesi.

Note di degustazione: di colore rosato tendente al cerasuolo, con spuma abbondante ed evanescente e dal perlage fine e persistente. Il profumo è fruttato, caratteristico, molto fine ed elegante, si evidenziano sentori di fragoline di sottobosco, mela Renetta e mollica di pane. Il sapore è morbido, delicato, piacevolmente acidulo ed intensamente fruttato.

Gradazione alcolica: 12% vol.