



- VITICOLTORI DAL 1877 -



## Rosa Rubens

**Denominazione:** Chiaretto di Bardolino Doc Brut

**Vitigni:** Corvina, Rondinella e Molinara

**Tipologia terreno:** Di origine morenica collinare, argillo-calcareo

**Vinificazione:** Le uve vengono raccolte nelle prime ore del mattino e pressate delicatamente. La prima fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata mentre la seconda (metodo Martinotti -Charmat) per un periodo di 3-4 mesi

**Affinamento:** Acciaio

**Colore:** Rosato cerasuolo

**Profumo:** Note floreali di fiori bianchi e frutta fresca come fragole e lamponi, con sentori di pompelmo rosa e glicine

**Sapore:** In bocca una sensazione di perfetto equilibrio tra freschezza e delicatezza, con un perlage fine ed elegante

**Grado alcolico:** 12% vol

**Temperatura di servizio:** 4°-6°C|40°F

**Abbinamenti:** Perfetto come aperitivo, ma interessante per tutto il pasto. Ideale con antipasti a base di pesce di lago. Da provare con la pizza o sushi

### Descrizione:

Chiaretto Brut "Rosa Rubens" è un metodo Martinotti (Charmat) e rappresenta una attenta espressione del territorio, nasce dall'unione di vitigni autoctoni Corvina, Rondinella e Molinara coltivati nella Tenuta San Leone sul Lago di Garda, in un terreno di origine morenica collinare. I grappoli vengono selezionati e raccolti nelle prime ore del mattino. Inoltre nasce da una selezione di grappoli raccolti anticipatamente, in modo da garantire una buona acidità, freschezza e fragranza. L'uva viene pressata in maniera soffice per preservare al massimo aromi, sostanze organolettiche e tipicità del vitigno. La prima fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata, mentre la seconda è un metodo Martinotti (Charmat lungo) di 3-4 mesi. Ne deriva un vino fresco, delicato e fragrante. Si presenta di colore rosato cerasuolo brillante. Al naso note floreali di fiori bianchi e frutta fresca come fragole e lamponi, con sentori di pompelmo rosa e glicine. In bocca si percepisce una sensazione di perfetto equilibrio tra freschezza e delicatezza, con un perlage fine ed elegante. Perfetto come aperitivo, ma interessante per tutto il pasto. Ideale con antipasti a base di pesce di lago. Da provare con la pizza o sushi. Servire ad una temperatura di 4-6 °C.

Seiterre

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana  
info@seiterre.com

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com

