Valerì

Piemonte DOC Rosato Spumante Brut 75 CL
2020

Valerì, il nostro vino spumante rosato, con il suo profumo delicato e gradevole e il gusto fresco e asciutto, è ideale per un aperitivo elgante e sofisticato.

Chi è Valerì

In collina

ZONA

Calosso

SUOLO

Terreno calcareo argilloso con presenza di sabbia

UVAGGIO

100% uve Nebbiolo

VENDEMMIA

2020

RESA

10 t/ha

In cantina

VINIFICAZIONE

In rosato otteneldolo con il salasso della diraspapigiatura delle uve. Il mosto viene poi spumantizzato con il metodo martinotti

MATURAZIONE

Inizio Ottobre

ACIDITÀ

6 - 6,5 g/l

TITOLO ALCOLOMETRICO

13% vol

ZUCCHERI RIDUTTORI

7 - 9 g/l

Nel bicchiere

ASPETTO

Colore rosa corallo molto luminoso con un pérlage fine e persistente

OLFATTO

Si avvertono chiare note di frutti rossi, sfumature di mela e di frutti tropicali

PALATO

Strutturato nitido e vivace, con un finale lungo e di buon equilibrio

TEMPERATURA SERVIZIO

8 - 10 gradi

ABBINAMENTI

Grazie alla sua morbidezza e alla giusta acidità, Valerì si sposa perfettamente con piatti a base di funghi, primi piatti a base di pomodoro, paste ripiene al cotte al forno e zuppe di pesce.

DOMANDA
CALOSSO ITALIA 1929