

ATHESIS BRUT ROSÉ METODO CLASSICO

ALTO ADIGE - SÜDTIROL DOC





UVE

Pinot Nero, Chardonnay



ZONA DI PRODUZIONE

Colline medio alte dell'Oltradige e Bassa Atesina



ALTITUDINE

450 - 750 mt. s.l.m.



TIPOLOGIA DEL TERRENO

Terreni tendenzialmente sciolti di origine calcarea, con buon tenore di argilla e presenza normale di sostanza organica



SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Pergola e spalliera



DENSITÀ DELL'IMPIANTO

3.000 - 3.500 piante per ettaro per la pergola, 5.000 - 6.000 per la spalliera



EPOCA DI VENDEMMIA

Metà / fine settembre



GRADO ALCOLICO

12,50 % vol.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

6 - 8 °C



BICCHIERE CONSIGLIATO

Tulipano di medie dimensioni a bocca richiudente



DURATA

4/5 anni



CARTONE 6 / 1 / 1 bottiglie



FORMATI

75 / 150 / 300 cl

SCHEDA TECNICA

Vinificazione in rosato delle uve Pinot Nero, con breve macerazione delle bucce e successiva pressatura soffice, quest'ultima riservata anche alle uve Chardonnay provenienti da vigneti ad alta vocazione spumantistica. La fermentazione è condotta separatamente per le due varietà a temperatura controllata di circa 15-16 $^{\circ}$ C. Nell'anno successivo la vendemmia, dopo la formazione della cuvée e l'aggiunta della liqueur de tirage, ha luogo la seconda fermentazione in bottiglia alla temperatura di cantina di 11-12 $^{\circ}$ C con il vino che rimane in contatto coi lieviti mediamente per 24 mesi, prima di essere sboccato e successivamente messo in commercio.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Colore rosa tenue con riflessi pesca, perlage fine e persistente, si esprime con note fruttate di lampone e spezie dolci avvolte in sentori piacevoli di lievito. Al palato si dispiega elegante e dinamico, con la leggiadra freschezza e la delicata cremosità a rendere persistenti i profumi di piccoli frutti di bosco ed erbe aromatiche.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Intrigante come aperitivo, ben si abbina ad accompagnare antipasti di pesce, in particolare se di colore rosato, come salmone, gamberi e scampi, offrendo il suo meglio anche su un tutto pasto con piatti di mare elaborati. Interessante sui piatti della cucina orientale e in generale su portate speziate.