

Il Bruvé

VSQ METODO CLASSICO BRUT ROSÉ



Unser Sangiovese in einer klassischen Schaumwein-Version.

WEINSORTE: Sangiovese

BODEN: sandig (85-95%) mit Spuren von Lehm (0-15%) und Fossilien, helle Farbe, mittlere Tiefe, trocken

PFLANZENDICHTE: 5.000 Pflanzen pro Hektar

ZUCHTSYSTEM: Sporenkordon, 80 cm über dem Boden gezüchtet

ERTRAG PRO HEKTAR: 70 Doppelzentner

WEINBEREITUNG

Wenn die Sommerhitze der kühlen Septemberbrise weicht, werden die Trauben von Hand geerntet, in 200-kg-Körbe gelegt und in den Keller transportiert, wo sie abgebeert, auf einem Rüttelband ausgewählt und dann gepresst werden. Danach erfolgt die Mazeration auf den Schalen für die Zeit, die notwendig ist, um die als optimal erachtete Farbintensität und Farbtöne zu erhalten. Danach werden die Schalen entfernt und der Most in Stahltanks bei einer Temperatur von etwa 16°C fermentiert. Der so gewonnene Wein ist nach dem Verschnitt in Cuvées verschiedener Jahrgänge für die Tirage und die Nachgärung in der Flasche bestimmt. Die Flaschen werden dann in Rüttelpulps aufbewahrt, wo sie einer Remuage unterzogen werden. Sobald die ideale Verfeinerung durch den Einsatz von Hefe erreicht ist, werden die Flaschen degorgiert, mit Expeditionslikör aufgefüllt und mit Kork verschlossen. Auf das Degorgieren folgt eine Reifezeit von mindestens 3 Monaten.

GESCHMACKSNOTEN

Zartrosa Farbe mit Nuancen von Zwiebelschalen und sehr feiner Perlage. Elegantes und intensives Bukett mit Noten von roten Früchten und Blumen, insbesondere Veilchen, sowie von Croissants. Elegant und komplex im Mund, mit einer ausgeprägten Mineralität und einer angenehmen Frische, enthüllt Il Bruvé einen frischen, sauberen und einhüllenden Abgang mit bemerkenswerter Persistenz.

SERVIERVORSCHLÄGE

Perfekt als Aperitif vor den Mahlzeiten, passt er zu allen Arten von Vorspeisen und Nudelgerichten mit Meeresfrüchten. Er ist der ideale Begleiter zu kalten Frucht-desserts.