

Il Bruvé

VSQ METODO CLASSICO BRUT ROSÉ



Il nostro Sangiovese in un metodo classico versione Spumante.

VITIGNO: Sangiovese

TERRENO: sabbioso (85-95%) con tracce di argilla (0-15%) e fossili, colore chiaro, profondità media, secco

DENSITÀ D'IMPIANTO: 5.000 piante per ettaro

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: cordone speronato allevato a 80 cm dal suolo

RESA PER ETTARO: 70 quintali

VINIFICAZIONE

Quando il caldo estivo lascia il posto alle fresche brezze di settembre, le uve vengono raccolte a mano, poste in ceste da 200 kg e trasportate in cantina, dove vengono diraspate, selezionate su un nastro vibrante e quindi pressate.

Segue la macerazione sulle bucce per il tempo necessario ad ottenere l'intensità di colore e le sfumature ritenute ottimali, dopodiché si procede all'eliminazione delle bucce e alla fermentazione del mosto in vasche d'acciaio ad una temperatura di circa 16°C. Il vino così ottenuto, dopo essere stato assemblato in cuvée di varie annate, è destinato al tiraggio e alla rifermentazione in bottiglia. Le bottiglie sono quindi conservate in pupitre dove sono sottoposte a remuage. Una volta raggiunto l'affinamento ideale con l'utilizzo del lievito, le bottiglie vengono sboccate, riempite con liqueur d'expédition e chiuse con il tappo in sughero. Alla sboccatura segue un periodo di affinamento di almeno 3 mesi.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore rosa pallido con sfumature buccia di cipolla e finissimo perlage. Bouquet elegante e intenso, con note di frutti rossi e floreali, soprattutto di viola, e di croissant. Elegante e complesso in bocca, con una spiccata mineralità e una piacevole freschezza, Il Bruvé rivela un finale fresco, pulito e avvolgente dalla notevole persistenza.

ABBINAMENTI

Perfetto come aperitivo prima dei pasti, si abbina a tutti i tipi di antipasti e ai primi piatti di pasta con sughi a base di frutti di mare. È l'accompagnamento ideale per dolci freddi alla frutta.