

Sede legale:
Via Panama, 88 00198 Roma
Italia
ph. +39 068547928
ponte@agricolailponte.com



Azienda:
Strada Carige Alta, 15 58011 Capalbio
Italia
ph. +39 3334843966
www.agricolailponte.com

Rosé Il Ponte Spumante Dry

Uno spumante elegante e raffinato, ma al tempo stesso ricco di carattere: il re della Maremma, il Sangiovese, si trasforma in spuma, evocando la freschezza e la vitalità del mare che accarezza la costa toscana.

SCHEDA TECNICA

Classificazione:
Rosé Spumante Dry

Vitigni:
Sangiovese

Clima e suolo:
La zona si caratterizza per la vicinanza con il mare e la costante intensa ventilazione. Il suolo argilloso, e ricco di minerali, permettono un buon equilibrio tra struttura e acidità.

Vinificazione:
Le uve vengono raccolte manualmente a inizio agosto e pressate delicatamente, utilizzando solo il mosto della prima fase di lavorazione.

Affinamento:
La fermentazione avviene a 16°. Il vino nuovo riposa per circa due mesi sui lieviti di fermentazione, per poi essere avviato alla spumantizzazione secondo il metodo Charmat.

Colore:
Rosa cerasuolo brillante.

Bouquet:
Floreale con note di rosa, frutti rossi e lieve speziatura.

Palato:
Brioso, fresco e persistente con ottimi richiami gusto-olfattivi.

Abbinamenti:
Ottimo come aperitivo, è molto versatile e si abbina egregiamente con piatti a base di pesce e verdure, ma anche a piatti di salumi saporiti.

Temperatura di servizio 6°C

