



HDL – Spumante Rose'

HERDADE

Tipo:	Biologico/Vegano
Vitigno:	100% Aragonez
Suolo:	Scistoso
Produzione:	2500 bottiglie 0,75 L
Lotto:	L-HDL2015

Vino prodotto in modalità biologica, vinificato rispettando la direttiva EC 834/2007 e 208/2012. Controllo: DE-OKO-039

Prova:	Color rosa brillante e perlage molto fine. Profumo fresco di fragole e ciliegie. In bocca sentori fragranti di pompelmo rosa e fragole mature. Finale con delicato aroma di lieviti e marcata soavità, accompagnato da animata mineralità.
Vinificazione:	Controllo severo della resa attraverso rigorose potature. Vendemmia manuale circa tre settimane prima delle uve rosse, nelle ore più fresche del mattino. Pressatura istantanea dell' intero grappolo al fine di ottenere un vino dal colore brillante, buona acidità e freschezza. Sedimentazione naturale a freddo. Fermentazione lenta a temperatura controllata in serbatoi inox. Dieci mesi di rifermentazione in bottiglia (Metodo Champenoise)
Potenziale:	Vino pronto per esser consumato, ma con un potenziale di almeno tre anni.
Analisi:	Alcol: 13,8 % v/v Acidità: 5,6 g/L: pH: 3,60 Zuccheri residui: 0,1 g/L
Suggerimenti:	Ottimo aperitivo rinfrescante. Eccellente con freschi piatti estivi, insalate, frutti di mare. Bene con pasticceria. Servire tra 10°C e 12 °C.
Custodia:	Le bottiglie devono stare in un luogo scuro e ventilato, con temperatura tra i 15 e 18 °C ed umidità relativa al 60%.
Enologia:	Carsten Heinemeyer
Viticultura:	Helena Ferreira Manuel

