

H Rosé Frizzante sur Lies



INFO

Annate: 2016, 2017

Formato: 75 cl

Paese: Italia

Regione: Veneto

Vitigno: Sangiovese

Suolo: Roccia vulcanica

Estensione del vigneto: 1,5 ha

Tipo d'impianto: Alberello

Densità ceppi per ha: 9.000

Età media del vigneto: 12 anni

Produzione media per ha: 20 hl

Vinificazione e affinamento: Pressatura soffice, fermentazione spontanea in botti grandi da 20-30 hl e affinamento nelle stesse per 5 mesi. Rifermentazione in bottiglia, tramite pied de cuve, e maturazione sui lieviti.

Solforosa totale: 40 mg/l

Bottiglie prodotte: 6.000

PRODUTTORE



CASTELLO DI LISPIDA

Alessandro Sgaravatti

PERCHÉ

H Rosé Frizzante Sur Lies di Castello di Lispida è un vino divertente e gioioso, rifermentato in bottiglia con metodo classico. Fresco, di buon corpo e di ottima maturità, un'esplosione di profumi, consistenze e sapori, come mordere un acino d'uva con le bollicine.

QUANDO

Quando d'estate, il caldo nelle ore più calde vi costringe in casa con le tapparelle abbassate, una bottiglia di H Rosé Frizzante Sur Lies accompagna alla perfezione ogni tipo di preparazione, ma anche dopo il caffè, con una briscola o un tressette.

