

SPUMANTE DOLCE “Giò Rosè”

Spumante dolce “Giò Rosè” è nato nel 2012 dallo sposalizio del Brachetto e del Moscato. Il profumo di rosa e la spuma vivace esaltano la frutta, dessert e cocktail.



denominazione

Spumante Rosè Dolce

metodo di produzione

Si esegue la vinificazione in rosso del Brachetto con diraspapigiatura delle uve, macerazione e fermentazione con le bucce a temperatura controllata per alcune ore (36/48) a circa 16° C e successiva pressatura. La seconda fermentazione avviene in autoclave per la presa di spuma (fino al raggiungimento di una sovrappressione di 4 bar) a temperatura controllata per 20 giorni a circa 16° C. Al termine della fermentazione, stabilizzazione con refrigerazione a -4° C, poi microfiltrazione e successivo imbottigliamento con assemblaggio dei due vini finiti pronti da imbottigliare. Affinamento in bottiglia per alcune settimane

vista

Rosato vivo, brillante con lievi riflessi granati ed una spuma abbondante e persistente

profumo

Netto, complesso ed aromatico con sentori di rosa, lamponi, ciliege e spezie, oltre all’uva moscato

sapore

Delicatamente dolce, pieno ma non stucchevole, grazie ad una gradevole sapidità, retrogusto persistente

abbinamento

Paste secche e dolci a base di frutta, di crema e di cioccolato. Molto gradevole come aperitivo e come bevanda dissetante in ogni momento della giornata

temperatura di servizio

5 ° C

SPUMANTE SWEET “Giò Rosè”

Spumante sweet “Giò Rosè” borns in 2012 from the marriage of Brachetto and Moscato. The scent of rose and the lively mousse enhance fruit, desserts and cocktails.



denomination

Spumante Rosè Sweet

production method

Brachetto's vinification in red, de-stemming, maceration and fermentation on the skins at controlled temperature for at least 36/48 hours at 16°C, then soft pressing. Second fermentation in autoclave at controlled temperature of 16°C for 20 days and formation of a light mousse. Stabilization with refrigeration at -4°C and microfiltration. The last step is to assemble Brachetto with Moscato, then the wine blend is bottled

view

Lively rosè with a bubbly and lively mousse and a fine-grained, persistent perlage

nose

Fragrant and aromatic, with clear raspberry, cherry and strawbery overtones

taste

Delicately sweet and fruity, without being nauseating on account of the high acid content that brings out its fragrance

food pairing

Pastries, light-coloured fruit and cream-based desserts, panettone, hazelnut cakes, particular cheese such as Castelmagno. A very pleasant aperitif and thirst quencher at any time of the day

serving temperature

5 ° C

Az. Agr. Cascina Fonda s.s.

di Marco e Massimo Barbero

Via Spessa, 27 - 12052 Neive (CN), Italia

P.Iva 02492640046

fonda@cascinafonda.com export@cascinafonda.com

Tel. (+39) 0173-677877

