

## Scheda Tecnica - Corte dei Roberto Brut Rosé

*Vino Spumante Metodo Classico Rosato - 100% Piediroso*



- *Denominazione: Vino Spumante di Qualità Metodo Classico*
- *Regione: Campania*
- *Comune di produzione: Greci (AV). Il vigneto è circondato da boschi di conifere a circa 580 m s.l.m. Il suolo è fortemente minerale come testimoniato da una fonte d'acqua sorgente di qualità eccelsa.*
- *Vitigno: 100% Piediroso*
- *Tipologia: Spumante Rosato Metodo Classico*
- *Suolo: Prevalentemente argilloso-calcareo con stratificazioni tufacee, mediamente profondo e ricco di sostanze naturali*
- *Sistema di allevamento: Guyot*
- *Densità d'impianto: Circa 4.000 ceppi per ettaro*
- *Resa per ettaro: 80 q.li*
- *Bottiglie prodotte: nr. 2500 da 750 ml*
- *Vendemmia: Manuale, in cassette, con selezione delle uve. Inizio settembre.*
- *Vinificazione: Pressatura soffice delle uve intere, fermentazione a temperatura controllata in acciaio e successiva cuvée immediatamente prima della presa di spuma.*
- *Presa di spuma: Rifermentazione in bottiglia secondo il Metodo Classico, con affinamento sui lieviti per almeno 36 mesi*
- *Sboccatura: Con aggiunta di liqueur d'expédition: brut*

### *Abbinamenti Gastronomici:*

*Perfetto con antipasti di mare, crudi di pesce, crostacei, primi piatti delicati e carni bianche. Ottimo anche con frittiture leggere e formaggi a pasta molle.*

### *Temperatura di Servizio:*

*7-8°C*

### *Gradazione Alcolica:*

*Circa 12 % vol.*