



Hilaris rosè

**Vitigno:**

Rossi aromatici

Caratteristiche del terreno:

Terreno alluvionale pianeggiante, molto profondo povero di scheletro, ricco di argille e molto fertile.

Sistema di allevamento:

Sylvoz.

Resa per ettaro:

120 quintali per ettaro.

Epoca di vendemmia:

Metà settembre.

Vinificazione:

Per ottenere il meraviglioso colore di questo spumante è necessaria una breve macerazione nelle bucce, utile anche per ottenere una maggiore complessità aromatica. Dopodiché il mosto viene fatto fermentare a temperatura controllata e mantenuto sulle fecce per qualche mese. In primavera viene imbottigliato e fatto fermentare a basse temperature per mantenere la fragranza aromatica ed una spuma cremosa. La sosta sul lievito è di circa 120 giorni proprio per conservare gli aromi provenienti dall'uva, ed infine viene sboccato alla voleè.

Caratteristiche organolettiche:

Il colore è aragosta con riflessi viola molto accesi, il naso è interessantissimo, si inizia con profumi di pesca e mirto, passando per uno speziato mediterraneo come timo e ginepro, per finire con note di rosa. Il Gusto è netto, acidulo e leggermente sapido con una spuma leggera e cremosa.

Caratteristiche chimiche:

Alcool: 11,0 % Vol.

Acidità totale: 6 gr/lit

pH: 3,2

Zuccheri: inferiori ai 11gr/lit

Abbinamenti:

Buonissimo con pesci non troppo saporiti, ma meraviglioso con il caviale da storione bianco!

Come servirlo:

Servirlo intorno a 4° C.