



## ROSATO SPUMANTE DOC BRUT

ROSATO MAREMMA TOSCANA D.O.C. VINO SPUMANTE DI QUALITÀ BRUT este un spumant rosé de excepție, produs în inima regiunii Maremma Toscana, Italia. Elaborat din strugurii Sangiovese și Ciliegiole, acest vin spumos se remarcă prin culoarea sa luminoasă, perlage fine și persistent, și un buchet vibrant dominat de note de fructe proaspete și flori sălbatice. Procesul de vinificație meticolos, inclusiv spumantizarea în autoclave, asigură o textură elegantă și un echilibru perfect între prospețime și complexitate. Ideal ca aperitiv sau însoțitor al preparatelor ușoare, Rosato este o celebrare a rafinamentului vinicol toscan.

### TERROIR

**VIILE:** Soiurile Sangiovese și Ciliegiole sunt cultivate în sistemul de conducere cordon speronat, cu o densitate de plantare de 4.500 butuci pe hectar. Solul este de tip nisipos-lutos, iar viile sunt situate la o altitudine de 150 metri deasupra nivelului mării, având o vârstă cuprinsă între 5 și 10 ani.

**PERIOADA DE RECOLTARE:** Recoltarea are loc la sfârșitul lunii august și începutul lunii septembrie, când strugurii ating maturitatea optimă.

**VINIFICATIE:** Strugurii sunt recoltați și păstrați utilizând zăpadă carbonică pentru a preveni oxidarea. Presarea are loc la temperaturi scăzute într-o atmosferă inertă. Fermentația mustului răvac se desfășoară la temperatură controlată, maxim 16°C, în rezervoare de oțel inoxidabil. După maturarea pe drojdii fine timp de cel puțin 6 luni, vinul de bază, obținut din cupajul celor două soiuri, este supus unei a doua fermentații în autoclave de 50 hl, la 14°C, pentru aproximativ 5 luni. Îmbutelierea are loc la aproximativ 6 luni de la debutul procesului de spumantizare.



**SOIURI DE STRUGURI**  
**100** % Sangiovese  
Ciliegiole

**TIP DE VIN**      **FORMAT**  
spumant rosé      0,75 lt

**TEMP. DE SERVIRE**  
4-6 °C

**ZAHAR REZIDUAL**  
-

**GRADUL ALCOOLIC**  
12.5-13% vol

### CARACTERISTICI ORGANOLEPTICE

**CULOARE :** Roz intens și luminos, cu un perlaș fin și persistent.

**AROMA :** Buchet proaspăt și floral, dominat de fragi de pădure, trandafir canin și note subtile de zmeură. Accente minerale și un vâl citrus completează profilul.

**GUST :** Proaspăt și savuros, evidențiat de efervescenta revigorantă. Final persistent cu reminiscențe florale și fructate.

### ASOCIERI CULINARE

Ideal ca aperitiv sau alături de aperitive pe bază de legume și pește, preparate prăjite, precum și cu feluri principale cu sosuri vegetale sau de pește.

*Vinuri de VIS*  
by DionysosCVS  
**Vini Italiani Stupendi**