

Vinaioli

Il Concerto Rosè Vino Spumante Brut



Midden september worden de **Merlot (100%) druiven** voor deze schuimwijn geogst om een mooi evenwicht te bekomen tussen aciditeit en suikers. De wijngaarden situeren zich op de alluviale vlaktes, met wat klei en kalk in de ondergrond in de gemeenten Porcia en Pasiano. Aanplant van 4000 stokken/ha en een opbrengst van 80hl/ha.

Na een korte pelmaceratie volgt de gisting temperatuur gecontroleerd. Na de gisting wordt de wijn gedecanteerd om de gistcellen te scheiden van de wijn. De 2de gisting gebeurt in een RVS druktank gedurende 20 dagen met een zorgvuldig geselecteerde gist op een temperatuur van 16-18°C. Na de bereikte overdruk wordt de most gekoeld om de gisting te stoppen. De wijn wordt dan bewaard gedurende 3 maanden op 8-10°C op zijn dode gistcellen. Nadien volgt een filtratie en isobarometrische afvulling.

Fijnmazige bubbels, **zalmroze kleur**, vers fruitige neus met **lychee, citrus en granaatappel en een florale toets van hondsroos** zijn ingrediënten van deze bubbelwijn. Zacht en rond in structuur met veel fruit (oa kersen) in de smaak. Lekker als aperitief of met gefrituurde zeevruchten, carpaccio, witte vis of gefrituurde artisjokken. Serveertemperatuur is 8°C.

Vinaioli

Handelskaai z/n
3500 Hasselt
www.vinaioli.be

KWArT gcv
Karel Wilmots
+32 (0)495 380382
karel@vinaioli.be