

CASA COMETE

Rosato Veneto Indicazione Geografica Tipica

BAGNOL 2022 bio

- Uve: CORVINA 90% RONDINELLA 10%
-
- Eta dei vigneti: più di 20 anni.
-
- Zona di produzione: terreni posti nel comune di Pastrengo.
-
- Produzione: 2666 bottiglie numerate

- La vendemmia: a mano. L' uva è cernita in vigna, posta su cassette che non superano i 20 kg. Il trasferimento in cantina, per il proseguimento delle altre fasi di lavorazione, è immediato e avviene in mezzi refrigerati.

- La vinificazione: Le uve sono diraspate, pigiate e trasferite, dopo abbattimento termico, in un maceratore dove stazionano a temperatura controllata sotto atmosfera inerte per qualche ora, fino al raggiungimento della corretta tonalità. Estratto il mosto, questo è avviato alla decantazione e, una volta pulito, alla fermentazione con lievito indigeno, sempre in un regime di controllo termico (15°/16° C.). Una quota parte del mosto chiarificato è fermentato in tonneaux di rovere con solo una leggera tostatura per circa un anno. Il Vino ottenuto dalla vinificazione su acciaio, esaurita la fermentazione, è travasato una prima volta e quindi mantenuto nelle proprie fecce nobili per un *sur lie* di alcuni mesi. Il vino fermentato in tonnaux, invece, resta a contatto totale con le proprie fecce, sulle quali sono eseguiti numerosi *battonage*. Un mese circa prima del confezionamento, le due masse sono riunite in una, ed avviata alla chiarifica pre confezionamento.

- la degustazione:

- colore Rosso dai riflessi rubino brillante, non troppo fitto.

- naso Aromi freschissimi, frutta rossa dal timbro vibrante, corroborati da piccole note speziate e leggermente pepate.

- palato Un intensa morbidezza trova equilibrio nella forza acida e sapida. La beva rivela un corpo tonico di squisita finezza. Il retrogusto è abbondantemente generoso nelle fragranze fruttate rosse.

temperatura di servizio: 12° C°