



ADRIANO
MARCO e VITTORIO



VINO SPUMANTE BRUT ROSATO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

DUDES

Dudes: traduzione in piemontese di "dodici" in quanto questo è il nostro dodicesimo vino

Vitigno: noto vigneto rosso autoctono

Zona di produzione: vigneti esposti a sud-est, sud-ovest a fondo collina

Altitudine: metri 250 circa s.l.m.

Pedoclima: marna tufacea bianca

Vigneti: età media 15 anni

Allevamento: controspalliera, sistema di potatura Guyot

Produzione per ceppo: kg. 2,2

Cepi per ettaro: 4.500 – 4.700

Vendemmia: manuale; fine settembre, inizio ottobre

Vinificazione: dopo la scelta di una raccolta leggermente anticipata rispetto al Langhe Freisa per avere un'acidità più spiccata, viene pressata e il mosto rosato ottenuto fermenta in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Successivamente, con il metodo "Martinotti" o "Charmat lungo" viene fatta la presa di spuma in autoclave

Fermentazione malolattica: no

Conservazione: in autoclave a temperatura controllata

Alcool: 12% - 12,5% vol.

Colore: rosa tenue

Olfatto: profumo di frutta fresca con sentori che ricordano la ciliegia, la fragola, il lampone e la rosa

Gusto: perlage fine e persistente. Sapore fresco, fragrante ed equilibrato

Abbinamento: è ottimo come aperitivo. Si accompagna a antipasti semplici, zuppe di pesce, crostacei

Temperatura consigliata: 8°-10° C

Fraz. San Rocco Seno d'Elvio 13 A · 12051 ALBA (CN) ITALIA

e-mail: info@adrianovini.it · www.adrianovini.it

P.IVA e C.F. 02072270040 · tel. 0173362294