Brut Rosé

VSQ 2012

Baracchi

Il Brut Rosé Baracchi VSQ è uno dei pochi spumanti ottenuto da sole uve Sangiovese. Due i modi per gustarlo al meglio.

APERTURA CON LA SCIABOLA

I lieviti presenti nella bottiglia consentiranno l'affinamento nel tempo di questo metodo classico da uve Sangiovese, per degustarlo al meglio vi consigliamo di mettere in frigorifero la bottiglia capovolta, almeno 24 ore prima, usando l'apposito sostegno.
Il sedimento si depositerà nel tappo e il vino apparirà limpido. Senza scuotere o capovolgere la bottiglia aprire la capsula e togliere la gabbietta, afferrare saldamente la bottiglia per la base e con una sciabola o coltello dare un colpo deciso al collo della bottiglia nel punto da cui parte la corona che accoglie il tappo. Capovolgere immediatamente la bottiglia e degusterete un vino limpido e fragrante.

APERTURA NELL'ACQUA

Anche in questo caso mettere la bottiglia nel frigorifero capovolta nell'apposito sostegno. Colmare con acqua fredda un recipiente o secchiello da ghiaccio. Senza scuotere o
capovolgere la bottiglia aprire la capsula e togliere la gabbietta; ruotare leggermente il tappo e immergere nell'acqua il collo della bottiglia fino alla spalla, con un ultimo sforzo aprire il tappo e lasciare uscire la prima nuvola di spuma e leviti, a questo punto usare il tappo per bloccare la fuoriuscita del vino e capovolgere velocemente.Se il vino dovesse risultare leggermente opaco è dovuto ai lieviti in sospensione, ma non influirà sul gusto: una nuova interpretazione vivace del Sangiovese!

CARATTERISTICHE

Tipo	Spumante
Sottotipo	Rosato
Disciplinare	VSQ
Annata	2012
Classificazione	Classico Millesimato
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Toscana
Vitigno	100%Sangiovese
Gradazione	12.50 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Rosa delicato con sfumature buccia di cipolla
Gusto	In bocca esprime tutto il suo carattere, un grande corpo sostenuto da un'importante vena acida , le bollicine accarezzano tutto il palato, si esprime con equilibrio e grande eleganza
Profumo	All'olfatto risulta straordinariamente fresco, intenso e suadente con sentore di frutta come la ciliegia e a seguire cioccolato bianco e mandorla, accompagnate da piacevoli note di lieviti.

Abbinamenti	**Antipasti di salumi tipici della bassa toscana**
Temperatura di servizio	12°C

DATI DI PRODUZIONE

Vinificazione	Macerazione a cappello sommerso per poche ore
Maturazione	Fermentazione a freddo per esaltare i profumi e la finezza del vino