

UOMO E NATURA IN CONTATTO

VINOVAGO®

FRIZZANTE ROSATO

VINO FRIZZANTE ROSATO - Codice lotto FREFRI20

Millesimo: 2020

Alcool: 13 % vol.

Vitigni: 50 % Freisa - 50 % Durella

Zona di raccolta:

Freisa: Casorzo (AT)

Terreno: calcareo, argilloso, tufaceo

Esposizione: sud-est

Altitudine: 290 m s.l.m.

Età delle piante: dai 50 ai 55 anni coltivate in biologico

Durella: Arzignano (VI)

Terreno: vulcanico con presenza di basalto

Esposizione: sud-ovest

Altitudine: 480 m s.l.m.

Età delle piante: dai 45 ai 60 anni coltivate in biologico

Bottiglie prodotte: 1.230

Trasporto: in cassette microforate da 15 kg in camion refrigerati

Lavorazione: le masse dei due vitigni vengono lavorate separatamente.

L'unica differenza di lavorazione tra i due vitigni è che la Freisa viene diraspata e lasciata solo una notte sulle bucce in anfora per cedere al mosto solo una minima parte di polifenoli (tra cui gli antociani) presenti nella buccia dell'acino, poi viene pressata a 0.8 bar e la sola parte liquida (il mosto) lasciata fermentare sempre in anfora. I motivi della breve macerazione sono due: avere una tonalità tendente al rosato e dare sia complessità nei profumi che eleganza al tempo stesso. Per quanto riguarda la Durella invece, il grappolo viene diraspato e lasciato a macerare sulle bucce fino a fine fermentazione in anfora.

La fermentazione avviene in maniera spontanea, quindi senza l'utilizzo di lieviti selezionati. Dopo circa 7 giorni, viene pressato a 0.8 bar e separato dalle bucce e travasato in botte grande di rovere. Affina in botte grande per 6 mesi. In primavera, in base all'annata, viene effettuato il taglio tra le due masse per dare maggiore equilibrio al vino senza l'utilizzo di componenti enologici e imbottigliato per mantenere intatti i profumi e lasciato a riposare per almeno 1 anno in bottiglia prima della vendita. La solforosa viene aggiunta in quantità pari a 2 grammi ogni 2 quintali circa di uva (1 ettolitro circa), prima della fermentazione.

IDEA E CONCETTO S.r.l.

Via Luigi Angeloni, 40 - 20161 MILANO (MI), ITALIA

Email: info@vinovago.com - www.vinovago.com

Telefono: Ivan: +39 320 9660696 - Francesco: +39 393 8577716



FRIZZANTE ROSATO

VINOVAGO®
UOMO E NATURA IN CONTATTO

**FATTO CON UVA
FERMENTATO SPONTANEAMENTE
AFFINATO IN TERRACOTTA E LEGNO
NON FILTRATO
RALLEGRA LA GIORNATA**

Imbottigliato per conto di Idea e concetto S.r.l.
20161 Milano, ITALIA - Via Luigi Angeloni, 40
info@vinovago.com
da VI/4281-IT

13 % vol

BOTTIGLIE PRODOTTE: 1230

PRODOTTO IN ITALIA

750 ml e



SERVING
8 °C
39 °F



CONTIENE SOLFITI - CONTAIN SULPHITES - ENTHÄLT SULFITES - CONTIENT DES SULFITES