



Andarosa

Vino spumante rosato brut metodo Martinotti

Praié

Vitigno Ormeasco

Vigna di Trastanello, Armo (IM)



Il Metodo Martinotti e i nostri vitigni conferiscono ad Andarosa profumo di mare e di macchia mediterranea.

L'uva, da noi coltivata nell'entroterra ligure a circa 600 metri s.l.m., beneficia di una vendemmia precoce. Il vino risulta morbido al palato e il profumo e il colore ricordano la ciliegia di montagna.

COLORE

Un bel rosato corallo brillante.

OLFATTO

Note di ciliegia di montagna.

PALATO

Fresco, fragrante con una bollicina cremosa.

TIPO DI TERRENO

Franco-limoso.

ESPOSIZIONE

Sud, sud-est.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot.

PIANTE PER ETTARO

5000

RESA PER ETTARO

110 q

TEMPERATURA DI SERVIZIO

9°C

PRIMA VENDEMMIA

2021

EPOCA DI VENDEMMIA

Entro la terza decade di settembre.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

In bianco da uve rosse. Fermentazione 15 giorni in acciaio a temperatura controllata. Affinamento base 4 mesi in acciaio. Seconda fermentazione metodo Martinotti in autoclave per almeno 4 mesi.

