

# Fenaroli

Vino Spumante Rosé  
Brut

METODO CLASSICO



Uve: a bacca rossa (da vitigno autoctono)  
Grapes: red berry grapes  
(from autochthonous vine)



Zona di produzione: Italia  
Production Area: Italy

Epoca della vendemmia: fine Settembre  
Harvest period: end of September

Gradazione alcolica: 12,5% vol  
Alcohol content: 12,5% vol



Residuo zuccherino: 6 gr/l  
Sugar: 6 gr/l



Temperatura di servizio: 4/6°C  
Service temperature: 40/43°F

Formato: 750 ml  
Size: 750 ml



Vinificazione: le uve vengono pigiate delicatamente e vinificate in vasi vinari di acciaio a circa 15°C. A fine fermentazione, la maturazione prosegue sui lieviti.

Presatura di spuma e maturazione sui lieviti: nella primavera successiva alla vendemmia, il vino base rifermenta in bottiglia ad una temperatura di 12°C. Ultimata la presa di spuma, le bottiglie rimangono ad affinare sui lieviti, coricate su un lato per almeno 18 mesi. L'impedimento del vino avviene con la "messa in punta" dopo un laborioso "remuage", al termine del quale si effettuano la sboccatura e il dosaggio.

Colore: rosa tenue brillante, perlage fine e persistente.

Olfatto: note fruttate di ciliegia, marasca, melograno e fiori di rosa, con sentori di patisserie in chiusura.

Gusto: secco, fresco, armonico e lungo.

Abbinamenti: antipasti a base di salumi saporiti e formaggi di media e lunga stagionatura, oppure con piatti a base di tonno, pesce spada, aringhe e altri pesci affumicati o in carpaccio. Si abbina perfettamente con la pizza margherita. Abbinamento per tradizione consigliato: ventricina.



Vinification: grapes are softly crushed and vinified in stainless-steel tanks at about 15°C. At the end of fermentation, maturation is carried out on lees.



Foaming and maturing on the lees: in the spring following the harvest, the base wine undergoes a second fermentation in the bottle at a temperature of 12°C. Once the second fermentation on the lees ends, the bottles mature in the cellar and placed on one side for at least 18 months. The wine is clarified by the 'mise en pointe' process after a complex 'remuage' or 'riddling', then disgorgement and dosage take place.



Colour: bright pale pink, fine and persistent perlage.



Bouquet: fruity notes of cherry, marasca, pomegranate and rose flowers, with hints of patisserie at the end.



Taste: dry, fresh, harmonious and longlasting taste



Food pairing: it goes well with appetizers based on tasty coldcuts and medium and long-aged cheeses, or with dishes based on tuna, swordfish, herring and other smoked or carpaccio fish. It pairs perfectly with margherita pizza. Traditionally recommended pairing: ventricina.