

CASTEL DEL MAGO

ROSÉ

VINO SPUMANTE
EXTRA DRY



Lo spumante Rosé Extra Dry “Castel del Mago” nasce a completamento della gamma di bollicine della Cantina con il nome che richiama ad un racconto del celebre scrittore vinchiese Davide Lajolo quando descrive uno dei luoghi più suggestivi, e misteriosi, della Riserva della Val Sarmassa, l'area naturalistica esistente tra i Comuni di Vinchio, Vaglio Serra e Incisa Scapaccino. Caratteristica principale di questo spumante è la conservazione delle note e dei sapori varietali aromatici delle uve d'origine mantenendone freschezza e intensità grazie all'uso del metodo di spumantizzazione che, scoperto alla fine dell'800 dallo scienziato piemontese Federico Martinotti e perfezionato successivamente dal suo omologo francese Eugène Charmat, prevede l'uso di un recipiente chiuso, l'autoclave, per una corretta fermentazione.

VITIGNO: vitigni autoctoni del territorio.

TERRENO: calcareo-sabbioso.

ALTITUDINE: 250 m. s.l.m.

ESPOSIZIONE: ovest.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot. 5000 ceppi per ettaro.

VENDEMMIA: la raccolta si effettua, manualmente, nell'ultima decade di agosto sempre nelle ore del mattino in modo da poter conferire alla Cantina le uve fresche nelle successive ore del pomeriggio.

VINIFICAZIONE: avviene con pressatura diretta delle uve, e successiva decantazione statica del mosto a 14 °C per circa 24 ore. La fermentazione, a temperatura di circa 15 °C, avviene nei seguenti 15 giorni.

RIFERMENTAZIONE: si svolge secondo i criteri del cosiddetto Metodo Martinotti o Charmat corto per circa un mese.

AFFINAMENTO: in vasca d'acciaio a temperatura controllata per circa un mese e successivamente a riposo per circa 3 mesi in bottiglia.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE: vivo con leggeri riflessi rosati. Spuma fine e persistente. Brillante.

OLFATTO: fruttato, intenso con nota aromatica ben amalgamata a sentori floreali.

GUSTO: fresco e armonico. Rispecchia la complessità delle sensazioni olfattive. Di ottima bevibilità.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: aperitivi, antipasti leggeri, piatti a base di pesce, ma anche a tutto pasto soprattutto nelle tavole estive. Insolito ma assai gradevole l'abbinamento con dolci a base di frutta secca.

ALCOL: 12,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8 °C.

CAPACITÀ: 0,75 l.



VINCHIO VAGLIO