

I TRE VESCOVI

ROSÉ

METODO CLASSICO BRUT

VINO SPUMANTE DI QUALITÀ



Il nome è frutto di una geniale intuizione che fa riferimento ad uno straordinario "cru", i Tre Vescovi, la località dove si incontrano i confini delle Diocesi di Acqui Terme, Alessandria e Asti.

Uno spumante prodotto con il metodo classico è il risultato non solo di una tecnica ma rappresenta una storia lunga e affascinante.

La storia del nostro I Tre Vescovi comincia prima della vendemmia, la scelta delle uve viene fatta con oculatezza per avere a disposizione una materia prima di ottima qualità, perfettamente sana e giustamente matura con una ricchezza zuccherina non eccessiva.

VITIGNO: varietà autoctona piemontese.

TERRENO: calcareo-sabbioso.

ALTITUDINE: 250 m. s.l.m.

ESPOSIZIONE: nord-est.

SISTEMA DI POTATURA: Guyot. 5000 ceppi per ettaro.

VENDEMMIA: La raccolta delle uve avviene manualmente in cassette, all'incirca l'ultima decade di agosto, in modo da conservare le uve perfettamente integre al loro arrivo in cantina. La vendemmia si svolge al mattino per poter consegnare alla Cantina il prodotto ancora molto fresco nel pomeriggio.

VINIFICAZIONE: Le uve vengono sottoposte a pressatura soffice cui segue la decantazione statica del mosto a 10 °C per circa 48 ore. La fermentazione alcolica inizia in vasca d'acciaio per poi essere trasferito in barriques e dura circa 20 giorni.

AFFINAMENTO: Il vino viene conservato per tre mesi in barriques su fecce nobili. Successivamente vien fatto affinare per un mese in vasca d'acciaio a temperatura di 5°C.

RIFERMENTAZIONE: L'operazione di "tirage" si effettua quando il vino è sottoposto a una rifermentazione in bottiglia della durata di circa 36 mesi. Successivamente avviene il "degorgement" (la sboccatura) e a questo punto è pronto per l'ultimo periodo di riposo di sei mesi prima di essere commercializzato.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE: rosato cipria con riflessi "bucce di cipolla.

OLFATTO: complesso, fruttato, leggero, con sentori di crosta di pane, in particolare petalo di rosa e frutti rossi con una leggera e piacevole nota di caramello.

GUSTO: asciutto, sapido, fruttato con aromi di fichi secchi ed un finale di grande eleganza.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: aperitivi, frutti di mare crudi, insalate di mare, formaggi freschi lievi erborinati.

GRADAZIONE: 12,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8 - 10 °C.

CAPACITÀ: 0,75 l



VINCHIO VAGLIO