



FAUSTO ZAZZARA

ITALIA



BRUT ROSÉ METODO CLASSICO

Composizione varietale: da uve a bacca rossa tradizionali, provenienti dai produttori di Crecchio dove avviene anche la vinificazione dei vini base.

Vendemmia: manuale, fine settembre / inizio ottobre.

Vinificazione: pigiatura soffice delle uve con breve contatto delle bucce col mosto per una delicatissima cessione di colore rosa.

Spumantizzazione: Avviene nella cantina di Tocco da Casauria sulle pendici della Majella e del Monte Morrone. Le bottiglie riposano coricate in cataste a una temperatura tra i 12 e i 16 °C nelle grotte della Cantina Diffusa Fausto Zazzara. Affinamento sui lieviti da 24 a 60 mesi per elevarne la raffinatezza e la complessità.

Le bottiglie, secondo il Metodo Classico, subiscono il remuage per favorire la discesa dei sedimenti sul tappo e successivamente il "dégorgement à la glace" artigianale. Il dosaggio in questa fase è a seconda dell'annata tra i 4 e i 6 g/L.

Caratteristiche organolettiche: di beva fresca e piacevole con acidità equilibrata dalla dolcezza esprime i caratteri varietali più autentici, spuma bianca densa e perlage con catenelle lunghe e persistenti; colore rosa tenue che ricorda il fior di pesco con riflessi violacei, profumo intenso con ricordi di ribes e fragolina di bosco. Sapore articolato con ricordi di amarena selvatica aspra e gentile, di melagrana e lampone.

Temperatura di servizio consigliata: 4 - 6 °C sempre dal secchiello con ghiaccio

Abbinamento: fritti di pesce come calamaro e pesciolino latterino, speciale con il brodetto di pesce alla Vastese; pesce in quazzetto Sgombro dell'Adriatico alla griglia con cipolla dolce.

