

Virbio

Spumante aromatico di qualità dolce • Bottiglie da litri 0,75

VIRBIO

VINO SPUMANTE
DI QUALITÀ
DEL TIPO AROMATICO

Tecnica di vinificazione

L'uva vendemmiata a mano in maniera selettiva viene pigiata, diraspata e macerata per 8-10 ore a bassa temperatura, pressata sofficemente, separazione del mosto "prima goccia", filtrazione e conservazione a 0° C.

Presa di spuma

La rifermentazione in autoclave avviene in modo assolutamente naturale, interrotta con il freddo, quando il mosto ha raggiunto la gradazione alcolica effettiva di 7% vol.; imbottigliamento asobarico a freddo.

Caratteristiche organolettiche

SPUMA: Cremosa di colore rosa con tinte rubino.

PERLAGE: Fine e persistente.

COLORE: Rosso ciliegia chiaro.

PROFUMO: Pieno di frutto maturo, muschiato, piacevole, persistente.

GUSTO: Rotondo e molto fruttato, con residui zuccherini assai proporzionati all'acidità e all'alcool, cremoso e levigato.

Consigli del produttore

Da consumarsi giovane.

Accostamenti gastronomici

Vino da dessert e da macedonia, particolarmente indicato in abbinamento con le fragole. Temperatura di servizio 8°-10° C.

Winemaking Technique

Grapes are selected and harvested by hand. Subsequently grapes are pressed, their stalks are removed and grapes undergo steeping for 8-10 hours at a low temperature, and softly crushed. Separation from the first-drop must. Filtration and preservation at 0° C.

Sparkling

The secondary fermentation in autoclave takes place in a wholly natural way and it is interrupted by the cold when the must has reached the real alcoholic content of 7% vol. Cold isobaric bottling.

Tasting notes

MOUSSE: Creamy, pink-coloured with ruby shades.

PERLAGE: Fine and persistent.

COLOUR: Clear red cherry.

BOUQUET: Full, of ripe fruit, musky, agreeable and persistent.

TASTE: Round and very fruity, with sugar residues that are very well-proportioned to the acidity and alcohol content; creamy and smooth.

Advice from the winemaker

To be tasted young.

Gastronomical suggestions

Excellent as a dessert wine or served with a salad fruit, especially with strawberries. Serving temperature: 8°-10° C.

