

Spumante Metodo Classico Rosé SN 2018 di Gianfranco Fino

Il Rosé SN 2018 è uno Spumante Metodo Classico non dosato, creato da Gianfranco, ottenuto esclusivamente da uve Negroamaro. Questo vino si distingue per il suo colore rosa pesca radioso e la spuma fine, offrendo un bouquet olfattivo complesso e raffinato che unisce eleganti note di piccoli frutti di bosco e agrumi a sentori evoluti di crosta di pane, nocciole, mandorle e refoli balsamici. Al palato, il sorso è caratterizzato da una notevole cremosità e dinamicità, offrendo un equilibrio di morbidezza, freschezza e rigore che sfocia in una lunga e appagante persistenza. La qualità e la struttura del Rosé SN sono radicate nelle sue origini: le uve provengono da ceppi ad alberello di almeno cinquant'anni, coltivati senza concimazioni. Il processo di vinificazione prevede una macerazione di 12 ore, seguita da una fermentazione e sosta del vino base per sei mesi in barrique. Il vino subisce poi una lunga maturazione in bottiglia di 36 mesi sur lie, venendo infine immesso al consumo dopo un anno dalla sboccatura (avvenuta nel marzo 2023).

Per le sue caratteristiche, questo Metodo Classico Rosé è ideale per abbinamenti gastronomici complessi. La sua struttura, freschezza e le note tostate lo rendono perfetto con piatti che spaziano dal mare alla terra: è eccellente con il sashimi di ricciola e pistacchio (per esaltare mineralità e agrumi), con i blinis, bottarga e burro acido (per legarsi alla crosta di pane) o con la quaglia in riduzione di melagrana (per bilanciare la parte fruttata e balsamica).



Vitigno: Negroamaro 100%

Gradazione alcolica: 12.5%

Zona di produzione: Puglia

*Denominazione vino:
Vino Spumante*