



Deltetto – Spumant Metodo Classico V.S.Q. Rosè

Description

Domein

In 1977 besloot een jonge Antonio, net afgestudeerd aan de wijnbouwschool in Alba, de stappen van zijn vader te volgen, waarbij hij zijn passie voor witte en mousserende wijnen op traditionele wijze liet samensmelten.

Het is vanaf hier dat de eerste flessen Arneis San Michele werden geboren samen met de eerste Nebbiolo en Arneis-gebaseerde fonkelingen.

20 jaar later, in 1997, werden Pinot Noir en Chardonnay geplant en in 2000 brachten we de eerste “metodo classico” uit, gemaakt van internationale variëteiten.

Vandaag de dag zetten Carlo, Cristina en Claudia, met hun moeder Graziella en hun vader Tony, deze grote familietraditie voort, met respect voor de natuur en haar vruchten zoals “nonno Carlin” hen heeft geleerd.

Vinificatie

Koude maceratie gedurende 8 uur, gisting bij 18 °C en Metodo Classico-fermentatie bij 12 °C.

Rijping

Ongeveer **48 maanden** op eigen gist (sur lattes) in de fles.

Omschrijving

De Brut Rosé heeft maar liefst 48 gerijpt, net als een Riserva! En dat proef je, want langere rijping geeft een fijnere smaak en mousse. De Brut Rosé is droog maar niet té (7-8 gr/l restsuiker), Rozig van kleur, verfijnde stijl met een complex druivenboeket, frambozen, viooltjes, broodkorst en gist, droge, zoete tannines, goed uitgebalanceerd met een lange afdronk. Hij heeft mooie fijne bubbels die lang aanhouden. Door de zandige bodems in de Roero krijgen de wijnen een goede zuurgraad en een mooie mineraliteit, en dankzij het klimaat dat wat warmer is dan de Champagne is deze wijn wat zachter en fruitiger dan de meeste champagnes. Maar het grootste verschil is natuurlijk de prijs, want goede rose champagne kost minimaal 40 euro per fles!

Hier mogen hele grote Champagnes naast staan!

In het verleden:

Duemilavini / Bibenda AIS: 3 trosjes; Veronelli: 2 sterren, 87 punten

PRODUCT TYPE

1. simple

PRODUCT VISIBILITY

1. outofstock

PRODUCT CAT

1. Bubbels
2. Italië

PRODUCT TAG

1. Bubbels
2. Italië
3. Piemonte

PA APPELLATIE

1. Vino Spumante di Qualità

PA BEDRUIVING

1. Pinot Noir

PA DRINK-BIJ

1. aperitief
2. begeleider bij het eten
3. charcuterie
4. dessert
5. fruit dessert
6. fruittaart
7. gebak
8. gedroogd rundvlees
9. zonder eten

PA INHOUD

1. 75cl

PA JAARTAL

1. -

PA LANDEN

1. Italië

PA STREEK

1. Piemonte