

Molinara Spumante Rosé

MILLESIMATO BRUT

Un vitigno autoctono della Valpolicella, da sempre inserito nel disciplinare dei suoi famosi vini. La sua è una storia antica da raccontare: il nome deriva dal dialettale mulinare (da mulino), per la presenza di pruina che avvolge la buccia dei suoi acini, quasi come se fossero spolverati di farina. Come custodi e innovatori del territorio, a Costa Arènte oggi si vinifica in purezza, spumantizzandola rosata, per creare un vino capace di interpretare la nuova frontiera in Valpantena: freschezza e una tradizione che evolve.

UVE	Molinara
RESA UVE	100 qli/ha
ORIGINE	Valpantena (La Costa di Romagnano – Grezzana)
ALTITUDINE	150 metri slm, vigne di 24 anni
METODO DI ALLEVAMENTO	Pergola veronese semplice
DENSITA' DI IMPIANTO	3.600 piante/ettaro
AFFINAMENTO	Sur lies per 5 mesi e 2-3 mesi in bottiglia
ANNATA	2024
PRIMA ANNATA	2021
DATI ANALITICI	Alcol 12%
	Acidità totale 6,7 g/l
	Zuccheri 7 g/l
LONGEVITA'	2/3 anni

Terreni

Versanti collinari terrazzati, caratterizzati da un substrato costituito da calcari marnosi dovuti al Biancone. Terreni con scheletro da comune ad abbondante, estremamente calcarei e moderatamente alcalini; buona profondità, permeabilità media e bassa capacità di trattenere l'acqua.

Vinificazione

La vendemmia è manuale durante la prima metà di settembre. L'uva viene introdotta intera in pressa con l'aggiunta di ghiaccio secco per portare la temperatura a 7-8°C. Pressatura e resa in mosto del 50%. Segue chiarifica statica e fermentazione in acciaio a temperatura controllata di 12-13 °C. La presa di spuma si svolge in autoclave con metodo Martinotti dove rimane in affinamento sur lies per 5 mesi. Continua l'affinamento in bottiglia per almeno 2-3 mesi.

Degustazione ed abbinamenti

Elegante colore rosa antico. Il pèrlage è finissimo, cremoso e persistente. Bouquet di grande intensità con netti sentori di pesca noce e melograno completato dai sentori di crosta di pane, tipico di uno Charmat lungo. Al palato si presenta deciso, di buona struttura sorretta da una spiccata acidità che dona grande bevibilità e lunghissima persistenza. Eccellente come aperitivo accompagnato da salumi e affettati. Ottimo in abbinamento con crudité di pesce e risotti alle erbe.

