



MIO&TUO

Nome: Mio&Tuo

Tipologia: Spumante Rosato Demi Sec

Vitigni: Malvasia Nera 100%

Origine: Toscana, Montespertoli (FI)

Altitudine Vigneti:

200 metri s.l.m.

Terreno: sabbie ed argille plioceniche

Vendemmia: l'uva viene selezionata e raccolta a mano ai primi di settembre

Vinificazione: separazione del mosto-fiore dalle bucce prima dell'inizio della fermentazione. La fermentazione viene condotta alla temperatura di 15° C e la presa di spuma avviene in autoclave (metodo Charmat corto) ove rimane per 2 mesi circa

Affinamento: esclusivamente in bottiglia

Alla vista: luminoso aspetto brillante dal colore cerasuolo con un perlage fine, copioso e persistente

Zona: Barrucciano

In questa zona produciamo anche:

Refrain Rosè, Capriccio, Gingillone, Sangiovese

Olfatto: buona intensità e garbata complessità declinata su toni fruttati che rimandano a frutti rossi polposi quali la ciliegia, la pesca, la fragola, oltre alle piccole bacche del sottobosco: ribes e lampone in predominanza; si percepiscono delicate reminiscenze floreali di viola, rosa e bouganville

Gusto: amabile e di buona alcolicità che viene supportato da una stimolante acidità e dal gradevole apporto di sali minerali

Gradazione: 12,5% Vol.

Abbinamento: eccellente vino da fine pasto, che si esalta con Chantilly e frutti di bosco, Bavarese, Panna cotta con salsa ai lamponi, Charlotte con purea di fragole

Temperatura di servizio: 8-10° C.

