

Florè Spumante



CIVARDI RACEMUS



Dati tecnici

Tipologia	Spumante Extra Dry
Zona di produzione	Comune di Ziano Piacentino nella Doc Colli Piacentini
Uve	Pinot Nero 100%
Resa in vigna	80 quintali/ha
Vinificazione	La raccolta delle uve avviene esclusivamente a mano con selezione dei grappoli migliori. Il mosto proveniente dalla pigiatura viene immediatamente separato dalle bucce e fatto fermentare con l'aggiunta di lieviti selezionati a temperatura controllata. Il vino ottenuto rimane dai 4 agli 8 mesi in vasche d'acciaio in continuo batonnage per mantenere le fecce nobili in sospensione. Successivamente viene aggiunto mosto dolce per iniziare la lenta rifermentazione in autoclave che completa la delicata presa di spuma. Alla fine di questa fase, della durata di circa 6 mesi, avviene l'imbottigliamento finale.
Annata	2017
Aspetto visivo	Rosa cerasuolo brillante, perlate fine e persistente.
Aspetto olfattivo	Deliziosi rimandi a note fruttate di frutta rossa, ciliegie, prugne e ribes rosso.
Aspetto gustativo	Secco, fresco, di giusta acidità. Conserva al palato il piacevole brio del lungo perlage.
Accostamenti	Vino ricco di personalità e scintilla di festa. Perfetto come aperitivo, con antipasti misti. Si abbina molto bene a carni bianche. Da provare in accompagnamento a pesci grassi di lago o con zuppe di pesci di mare.
Gradazione alcolica	12% vol.
Servire a	8° C
Residuo Zuccherino	15,0 g/l

Disponibile in Bottiglie 0,75 l

curiosità

Curiosità Con questo spumante, ritorna protagonista l'arte ritrattista del Maestro Ulisse Sartini. Il Florè è uno spumante che nasce a fine agosto, lentamente, quando sulle colline di Ziano l'estate cede il posto all'autunno, quando vengono raccolte a mano le uve Pinot nero che, sapientemente, sono trasformate nella nostra cantina in questo vino spumante rosato. Il suo colore così particolare, le sue piacevolissime bollicine, il suo armonico equilibrio hanno incantato il Maestro Sartini che, gentilmente, ha pensato per l'etichetta a una sua Flora: è così che la bellezza del ritratto si unisce all'eccellenza del prodotto.