

Virbio, mitologia e tradizione millenarie del nostro territorio: un prodotto ispirato alla primavera che non finisce mai, una fragola sempre in fiore.

TECNICA DI VINIFICAZIONE

L'uva vendemmiata a mano in maniera selettiva viene pigiata, diraspata e macerata per 8-10 ore a bassa temperatura con pressatura soffice, separazione del mosto "prima goccia", filtrazione e conservazione a 0° C.

PRESA DI SPUMA

La rifermentazione in autoclave avviene in modo naturale, interrotta con il freddo quando il mosto ha raggiunto la gradazione alcolica effettiva di 7% vol.; Imbottigliamento isobarico a freddo.

Perlage: Cremoso, fine e persistente.

Colore: Rosso cerasuolo intenso.

Profumo: Ricco e pieno, piacevole e intenso con sensazioni di piccoli frutti rossi maturi, fragole, uva spina e lievi sensazioni di fiori rossi.

Gusto: Rotondo e intensamente fruttato, in equilibrio tra residuo zuccherino, freschezza ed alcool, con chiusura golosa ed avvolgente.

WINEMAKING TECHNIQUE

Hand harvested, pressed and deraaped. Macerated for 8-10 hours at controlled temperature with soft pressing, separation of the "prima goccia" must, filtered and conserved at 0° C.

FOAMING TECHNIQUE

Natural refermentation in autoclave, interrupted with the cold technique when the must reaches the alcoholic content of 7% vol.; Cold isobaric bottling.

Body: Creamy, elegant and persistent.

Color: Intense cherry red color.

Aromas: Rich and full, pleasant and intense with notes of ripe red fruits strawberries, gooseberries and delicate puffs of red flowers.

Taste: Smooth and intensely fruity, nice balance between sugar residual freshness and alcohol, tasty and enveloping finish.

Virbio, millenary mythology and tradition of our territory: a product inspired by the spring that never ends, a strawberry always in bloom.



SPUMANTE ROSSO AROMATICO DI QUALITÀ DOLCE
Moscato, Aleatico | 7° | 750 ml