



ACQUISTATO IL .....

## "Quirinus" Metodo Classico Brut Rosé

### Aromatico, frizzante, secco, rosé



Svinando®

Quirinus Brut Rosé Metodo Classico non è uno spumante comune. Nasce infatti da una vinificazione in purezza di uve Chambourcin. Vitigno ancora poco diffuso, questa uva è spesso utilizzata per produrre vini secchi, dotati di una bella aromaticità e tannini piuttosto elevati. Ottimo se vinificato in rosato, la sua vera particolarità è quella di essere naturalmente resistente alle malattie. Per questo non richiede trattamenti in vigna ed è particolarmente indicata per le aziende, come St. Quirinus, attente alla salubrità dell'ambiente. Aromatico, frizzante, secco, rosé, nasce da un affinamento sui lieviti in bottiglia della durata di circa 24 mesi. Nel bicchiere si presenta di un bel colore rosa salmone, con un *perlage* fine e persistente. Al naso è delicatamente fruttato ed elegante. In bocca, invece, rivela una intrigante acidità che ben si integra con i classici aromi di frutta fresca, con fragola e lampone su tutti, e di pasticceria. Ottimo con i piatti della cucina asiatica, sa accompagnare con soddisfazione piatti a base di pesce e torte di verdura.

Già secoli fa i monaci del monastero bavarese di Tegernsee coltivavano vino a Pianizza di Sopra, frazione di Caldaro sulla strada del vino. Le vigne di quella zona, infatti, fornivano il vino di cui i benedettini avevano bisogno per sé, e per i numerosi visitatori di alto rango. San Quirino, il patrono del monastero, dà oggi il nome all'azienda vitivinicola della famiglia Sinn. Azienda biologica e biodinamica, a San Quirino sono convinti che anche un solo grappolo d'uva possa raccontare la sua crescita e la sua maturazione. Sulla natura del suolo, sulla vita animale nella vigna, sul vento e sulle condizioni meteorologiche. E sono altresì convinti che queste informazioni passino poi nel vino prodotto. Per questo in vigna, e in cantina, si opera nel massimo rispetto dell'ambiente e delicatamente. Dove è possibile quindi si lavora a mano, così da avere un contatto diretto con le viti. In cantina, per esempio, si lavora sfruttando la gravità, e rinunciando per quanto possibile all'utilizzo di pompe. I metodi tradizionali, però, si abbinano anche a tecnologie innovative e moderne. Tutto fatto al solo scopo di valorizzare il ricco patrimonio naturale dell'azienda.

<b>La Vigna</b>	
<b>Terreno</b>	calcareo, sassoso e sabbioso
<b>Esposizione</b>	Sud Est
<b>Allevamento</b>	cordone speronato
<b>Densità imp.</b>	7000
<b>Il Vino</b>	
<b>Tipologia</b>	Spumante Metodo Classico Brut DOC
<b>Provenienza</b>	Alto Adige
<b>Uve</b>	chambourcin 100%
<b>Gradazione</b>	12% vol
<b>Temp. Servizio</b>	10 gradi
<b>Quando Berlo</b>	entro 3 anni
<b>Abbinamento</b>	Aperitivo, Menu di pesce
<b>Vinificazione</b>	Diraspatura, pigiatura, chiarificazione e successiva fermentazione del mosto in botte d'acciaio a 18 gradi C. Tiraggio, seconda fermentazione in bottiglia e sboccatura dopo 24 mesi di affinamento in bottiglia.
<b>Sensazioni</b>	Colore rosa salmone, un perlage fine e persistente, acidità delicata ed un aroma di fragola, lampone maturo e Pasticceria.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821