



## TERRAROZA



**Vitigno:** 100% Terrano

**Area di produzione:** Sales, comune di Sgonico

**Tipo di terreno:** calcareo, terra rossa

**Sistema di allevamento:** guyot a cinque gemme

**Sesto d'impianto:** 1.70m x 0.6m

**Metodi di difesa:** basso impatto ambientale

**Epoca di vendemmia:** ultima decade di settembre

**Colore:** rosato

**Tipo di spumantizzazione:** metodo classico

**Categoria di spumante:** brut

**Temperatura di servizio:** 10° C

**VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO:** le uve raccolte manualmente vengono diraspate e pressate. Il mosto limpido, successivamente, viene avviato alla fermentazione in vasche in acciaio inox, dove il vino così ottenuto si affina fino all'imbottigliamento per la presa di spuma che avviene nella primavera successiva. L'affinamento in bottiglia dura diciotto mesi.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:** il colore si presenta rosato intenso data la ricchezza in antociani tipica di questo vitigno, il profumo ricorda quello delle fragole e la frutta a bacca rossa. In bocca si presenta secco, asciutto, franco, deciso, armonico con un perlage vellutato e avvolgente.

**ABBINAMENTI:** ottimo come aperitivo, con affettati delicati e con piatti di pesce grasso o pesce in salsa al pomodoro (busara, brodetto).

**CURIOSITÀ:** il nome Terraroza (si legge Terrarosa) è un gioco di parole che nasce dal fatto che il vino Terrano, inteso come vino rosso, è fortemente legato al terroir: la Terra rossa, dal momento che il Terraroza è rosato ecco perchè del nome.