



La Gioiosa Rosea Spumante Brut 0,75l

EAN 800680515901 Kategorija Putojantis vynas



 **Spalva**
Rausvasis

 **Gamintojas**
La Gioiosa


 **Šalis**
Italija

 **Regionas**
Venetas

 **Skonis**
Sausas

 **Vynuogių rūšis**
Baltosios ir raudonosios vynuogės

 **Brandinimas**
Laikyta su mielėmis 2 mėn.

 **Tūris**
0,75

 **Stiprumas**
11%

 **Kiekis dėžutėje**
6

Gamybos ypatumai

Baltosios ir raudonosios vynuogės po spaudimo laikomos atskirai, siekiant išryškinti kiekvienų išskirtines savybes. Baltųjų vynuogių misas po pirmojo nuskaidrinimo laikomas kontroliuojamos temperatūros talpose, kad būtų išsaugotas vaisiškumas, iki tol, kol pradeda putojančio vyno gamyba. Tuo tarpu raudonųjų vynuogių misas dedamas į talpas, kuriose vyksta švelni maceracija, siekiant išgauti spalvą, švelnius taninus ir uogų aromatus, palaikant 22–23 °C temperatūrą.

Aromatas

Aromatas subtilus ir gaivus, juntamos auksinio obuolio, šviežių aviečių ir braškių natos. Jas papildo lengvos gėlių ir citrusinių vaisių užuominos, suteikiančios aromatu gyvumo ir šviežumo.

Skonis

Skonyje putojantis vynas lengvas, sausas ir gaivus. Jame juntamos lengvos raudonųjų uogų natos, papildytos švelniu citrusinių vaisių prieskoniu. Aviečių, braškių ir raudonųjų serbentų skoniai suteikia vaisiškumo, o mineralinė nata palieka švarų ir ilgai išliekantį poskonį.

Rekomenduojama derinti su

Rekomenduojama patiekti 6–8 °C temperatūros, putojančio vyno taurėje. Rekomenduojame derinti su lengvais užkandžiais, šviežiomis jūros gėrybėmis, lašiša, krevetėmis, taip pat prie vaisių desertų ar švelnių baltų sūrių.