

DUDES SPUMANTE BRUT ROSATO



Dudes in piemontese significa "12": è il nostro dodicesimo vino. Invece, in americano è un modo amichevole per chiamarsi tra amici: "Ciao Dudes, stappiamo questa bottiglia! Cin Cin"

VIGNE

Vigneti esposti a sud-est, sud-ovest a fondo collina
Altitudine 250 m s.l.m

VITIGNO

Noto vitigno autoctono piemontese a bacca rossa

VINIFICAZIONE

Lasciamo il grappolo intero in pressa per qualche ora di criomacerazione. Pressiamo in modo soffice selezionando solamente il mosto fiore. La fermentazione avviene in acciaio a circa 15-16° C. La spumantizzazione la effettuiamo con il metodo Martinotti detto anche Charmat. Bâtonnage su fecce fini. Imbottigliamo a fine estate.

QUANDO

"Ehi Dudes, che aspettate?
Fate saltare il tappo subito!"
Il Dudes non vede l'ora di sorprendervi e intrigarvi.

ABBINAMENTO CLASSICO

Servitelo con una zuppa di pesce ricca e gustosa. Esalta gli antipasti semplici ed è perfetto con pane burro e salmone o sgombrò. Provatelo anche con la pizza o con una focaccia accompagnata dal lardo o salumi.



VIGNETI E TERRENO

0,6 ettari: età media 15 anni su marni di Sant'Agata (strati marnosi con presenza di limo e argilla)



VENDEMMIA

Manuale tra fine settembre ed inizio ottobre



PRESENTAZIONE

Formato disponibile: lt 0,75
Alcool 12%-13% vol. a seconda delle annate
Inebriante profumo di frutta fresca con sentori di ciliegia, fragola, lampone e tra i fiori la rosa.
Perlage fine e persistente. Il sapore è fragrante, delicato e allo stesso tempo deciso con un leggero tannino a chiusura.



COME

Conservatelo in ambiente privo di luce e poco umido, a temperatura costante mai superiore a 20° C, bottiglia in piedi. Bevetelo a circa 6°-8° C, servito in un calice con leggera coppa e convesso ai fianchi per sprigionare tutta l'aromaticità e con una buona punta per sviluppare il perlage.



ABBINAMENTO CURIOSO

Con una tempura di verdura o pesce.
Servito freddo è perfetto con una macedonia esotica. E perché non provarlo a sorbetto? Rinfrescante e sorprendente.



ADRIANO
MARCO e VITTORIO

ADRIANO MARCO E VITTORIO s.s.a. Fraz. San Rocco Seno d'Elvio 13A | Alba (CN) | Italy | ph. +39 0173 362294 | www.adrianovini.it | info@adrianovini.it

