



#ILVINODANZA

Il vino e la musica sono sempre stati per me un
magnifico cavatappi



Fushà Rosé bollicine rosa che valgono un Assaggio

di ilvinodanza il 31/07/2021 in Vale un Assaggio

Da uve Syrah in purezza allevate nei vigneti della Tenuta Baroni, nasce il nuovo Spumante della linea Fushà, sintesi di un terroir unico e della storica vocazionalità dell'uva francese per i vini rosati.

Il **Fushà Rosé** è uno **spumante biologico** ottenuto con Metodo Charmat lungo da uve Syrah in purezza, selezionate accuratamente da alcune parcelle della Tenuta Baroni e vendemmiate a mano in cassette a inizio settembre, il momento ideale per ottenere basi spumante di grande qualità.



Dopo la pressatura soffice a grappolo intero, il mosto viene sottoposto a 48

ore di decantazione statica a bassa temperatura all'interno della cantina della Tenuta di Pianetto, costruita con sviluppo verticale sfruttando, quindi, la forza di gravità per caduta che riduce drasticamente l'uso delle pompe per la movimentazione dei mosti e dei vini.



In primavera, la base spumante viene travasata in autoclavi dove, con l'aggiunta di lieviti e mosto naturale, ha luogo la seconda fermentazione. Qui riposa a contatto con i lieviti per oltre tre mesi, caratteristica che gli conferisce complessità aromatica e un perlage delicato e fine. Segue, dopo l'imbottigliamento, un'ulteriore fase di riposo e affinamento per altri tre mesi.

L'Assaggio

Un delicato color rosa antico e cipria, il Fushà Rosé ha un corredo aromatico che alterna delicate note fruttate di susina gialla, pesca, ciliegia rossa e frutto della passione, con quelle più fragranti che ricordano i lieviti e la classica crosta di pane, con tocchi floreali di rosa, gelsomino e zagara. Al palato il delicato e fine perlage accompagna un finale sapido di grande intensità, secco e deciso, grazie ad un residuo zuccherino di poco inferiore ai 6 grammi/litro. L'eleganza del tratto aromatico, la finezza delle bollicine insieme a un sorso rinfrescante che esalta la sua versatilità a tavola.

Abbinamento

Bollicine fresche e suadenti adatte ad una tavola fresca estiva, con insalate golose con gamberetti e seppioline; formaggi freschi e frutta; anche una pizza leggera può essere di grande soddisfazione.

Cantina Baglio di Pianetto, via Francia, S.Cristina Gela (Pa), <http://www.bagliodipianetto.it>



Mi piace

Tweet

Articolo Precedente

Camilla Lugana Doc Malvasi

Publicato in Vale un Assaggio