



IRIA

Metodo Classico rosé Extra-Brut.



SCHEDA TECNICA/ TECHNICAL SHEET

PRODUTTORE: Azienda agricola Camorali Pierluigi.

REGIONE: Emilia Romagna, provincia di Piacenza.

TIPOLOGIA: Metodo Classico rosé Extra-Brut.

VINIFICAZIONE: le uve di Barbera vengono raccolte a mano e in piena maturazione, per avere il giusto equilibrio tra zuccheri e acidità, che altrimenti risulterebbe troppo elevata, considerato il vitigno. Si prosegue quindi con una pressatura soffice in bianco: non vi è macerazione sulle bucce e viene raccolto solo il mosto fiore, che viene fatto fermentare in ambiente protetto a temperatura controllata per evitare ossidazioni. Segue un periodo di affinamento di alcuni mesi, dove vengono effettuati frequenti battonage per dare maggiore struttura al vino. Dopo aver fatto il corretto pied de cuve si procede quindi all'imbottigliamento; segue periodo di affinamento sui lieviti di almeno 24 mesi, sboccatura e un ulteriore mese almeno di affinamento in bottiglia.

ANNO: 2022.

FORMATO: 75 cl.

GRADO ALCOLICO: 13% vol.

VITIGNI: 100% Barbera.

ESAME VISIVO: Rosa tenue con lievi riflessi ramati.

ESAME OLFATTIVO: al naso spiccano note e sentori di frutti rossi e rosa, che si affiancano a quelli tipici del metodo classico di pasticceria secca e crosta di pane.

ESAME GUSTATIVO: la bolla è fine e persistente, e accompagna un sorso sapido e minerale, con un'importante acidità che dà freschezza e pulisce il palato.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: ideale anche come aperitivo, trova il suo abbinamento ideale con piatti di pesce importanti, Sushi e crostacei, zuppe di pesce e carni arrosto e stufate

PRODUCER: Camorali Pierluigi Agricultural Company.

REGION: Emilia Romagna, province of Piacenza.

TYPE: Classic Method rosé Extra-Brut.

VINIFICATION: the Barbera grapes are hand-harvested at full ripeness, to achieve the right balance between sugars and acidity, which would otherwise be too high, given the grape variety. A soft pressing in white follows: there is no skin maceration and only the free-run must is collected, which is fermented in a controlled temperature protected environment to avoid oxidation. A period of aging of several months follows, during which frequent battonage is performed to give the wine greater structure. After establishing the correct pied de cuve, the wine is bottled; a further aging period on the lees of at least 24 months, disgorgement, and at least another month of bottle aging follows.

YEAR: 2022.

FORMAT: 75 cl.

ALCOHOL CONTENT: 13% vol.

GRAPES: 100% Barbera.

VISUAL EXAMINATION: Pale rose with slight copper reflections.

OLFACTORY EXAMINATION: on the nose, notes and hints of red fruits and rose stand out, which are accompanied by those typical of the classic method of dry pastry and bread crust.

TASTING EXAMINATION: the bubble is fine and persistent and accompanies a savory and mineral sip, with significant acidity that gives freshness and cleanses the palate.

GASTRONOMIC PAIRINGS: ideal also as an aperitif, it finds its ideal pairing with important fish dishes, sushi and shellfish, fish soups, and roasted and stewed meats.

