PRIMA ROSAE

VINO BIANCO

VITIGNO	—	A bacca bianca
PERIODO DI VENDEMMIA	—	Settembre-Ottobre
VINIFICAZIONE	—	In bianco
FERMENTAZIONE PRIMARIA	—	Fermentazione a temperatura controllata
AFFINAMENTO	—	In acciaio
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA	—	1–3 mesi
GRADAZIONE ALCOLICA	—	12% vol
CONSERVAZIONE	—	Conservare in ambiente fresco e ad umidità costante, lontano dalla luce

TERROIR

La linea di vini tranquilli “PRIMA ROSAE” è una proposta fresca e vivace, adatta ad ogni occasione, che fa della piacevolezza il suo punto di forza. La versione in bianco vogliamo raccontarla come la meno conosciuta ma più storica del vino di un tempo passato, che veniva prodotto nel nostro areale prima dell’avvento dell’autoclave.
Una vera nicchia che noi di Andreola abbiamo deciso di continuare a proporvi nonostante negli anni sia stata leggermente messa in ombra dal successo dei suoi fratelli più grandi: le categorie frizzanti e spumanti.
È molto importante per noi mantenere questo prodotto per far conoscere e capire che il vino bianco Tranquillo è il punto di partenza per quel che concerne poi la trasformazione in vino spumante.
Abbiamo prodotto questa versione rivendicandola a Denominazione di Origine Controllata e Garantita fino all’annata 2023, a seguito della quale, per doverose scelte stilistiche, abbiamo deciso di rinunciarci. La scelta deriva dal fatto che volevamo poterci avvalere del tappo a vite per la chiusura delle bottiglie, che nel disciplinare di produzione non è contemplato. Consideriamo questo moderno sistema di tappatura: pratico, funzionale e custode della freschezza del prodotto, per preservarlo al massimo nel tempo.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

A seguito della creazione dell’assemblaggio, perseguendo la ricerca della massima completezza stilistica, il vino Tranquillo matura durante l’inverno sulle proprie fecce nobili e verso la primavera viene illimpidito per essere poi opportunamente stabilizzata a freddo ed imbottigliato: nasce così Prima Rosae – bianco, un vino senza bollicine dal profumo delicato, coinvolgente e ricco di sfumature floreali come glicine e biancospino, a seguire mela, pesca, pera e miele di millefiori.
Perfetto per accompagnare antipasti leggeri, piatti a base di pesce e carni bianche, si abbina bene anche a formaggi freschi e primi piatti delicati. Ideale come vino da aperitivo grazie alla sua eleganza e versatilità .

Si consiglia di servire a 6-8 °C.

PRIMA ROSAE VINO BIANCO

VITICOLTURA EROICA CERVIM