



B A J T A
S A L E Ž



TERRAROZA



Vitigno: 100% Refosco d'Istria

Area di produzione: Sales, comune di Sgonico

Tipo di terreno: calcareo, terra rossa

Sistema di allevamento: guyot a cinque gemme

Sesto d'impianto: 1.70m x 0.6m

Metodi di difesa: basso impatto ambientale

Epoca di vendemmia: ultima decade di settembre

Colore: rosato

Tipo di spumantizzazione: metodo classico

Categoria di spumante: brut

Temperatura di servizio: 10° C

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO: le uve raccolte manualmente vengono diraspate e pressate. Il mosto limpido, successivamente, viene avviato alla fermentazione in vasche in acciaio inox, dove il vino così ottenuto si affina fino all'imbottigliamento per la presa di spuma che avviene nella primavera successiva. L'affinamento in bottiglia dura diciotto mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: il colore si presenta rosato intenso data la ricchezza in antociani tipica di questo vitigno, il profumo ricorda quello delle fragole e la frutta a bacca rossa. In bocca si presenta secco, asciutto, franco, deciso, armonico con un perlage vellutato e avvolgente.

ABBINAMENTI: ottimo come aperitivo, con affettati delicati e con piatti di pesce grasso o pesce in salsa al pomodoro (busara, brodetto).

CURIOSITÀ: il nome Terrarozza (si legge Terrarossa) è un gioco di parole che nasce dal fatto che il vino Terrano, inteso come vino rosso, è fortemente legato al terroir: la Terra rossa, dal momento che il Terrarozza è rosato ecco perchè del nome.