



FORMATI:
750 ml

PESO DELLA BOTTIGLIA:
600 g

VINO ROSATO PIWI FRIZZANTE IGT VENETO "HURRÀ"

UVE PIWI: Prior

AREA DI PRODUZIONE: Veneto

VINIFICAZIONE:

Dopo una breve fase di macerazione sulle bucce, le uve Prior vengono sottoposte a una pressatura soffice. La fermentazione alcolica primaria si svolge a una temperatura controllata di 18°C, garantendo un'estrazione ottimale degli aromi. Successivamente, la seconda fermentazione viene indotta a una temperatura controllata di 16°C, proseguendo fino al raggiungimento della pressione desiderata di 2 atm.

ABV: 11% vol

Residuo zuccherino: attorno ai 8 g/l

Acidità totale: attorno ai 5 g/l

SO₂: attorno ai 100 mg/l

SERVIZIO:

Temperatura di servizio: 4°C - 6°C

Abbinamenti: proponiamo di sperimentare abbinamenti nuovi e inconsueti con i sapori e i profumi di questo vino tutto da esplorare.

DEGUSTAZIONE:

Vista: colore rosa intenso.

Olfatto: profumo intenso con note di frutti rossi, come la fragolina di bosco, il melograno ed il mirtillo, ed un finale leggermente agrumato.

Gusto: vino armonico, piacevole e beverino.

CURIOSITÀ:

I PIWI sono vitigni resistenti alle malattie fungine che consentono di ridurre il numero minimo di trattamenti effettuati sulla pianta. Sono frutto di una costante ricerca dell'uomo e di una selezione di incroci tra varietà di Vitis Vinifera e varietà di vite americana.

Hurra' è il grido dell'equipaggio. Il nome si è ispirato e onora la piratessa, Sayyida al-Hurra, chiamata la "Leonessa del Marocco".





SIZES AVAILABLE:
750 ml

BOTTLE WEIGHT:
600 g

SEMI SPARKLING ROSÈ PIWI WINE IGT VENETO “HURRÀ”

PIWI GRAPES: Prior
PRODUCTION AREA: Veneto

VINIFICATION:

After a quick maceration on the skins, the Prior grapes are gently pressed. Primary alcoholic fermentation takes place at a controlled temperature of 18°C, which ensures optimal extraction of the aromas. Secondary fermentation is then carried out at a controlled temperature of 16°C and continues until the desired pressure of 2 atm is reached.

ABV: 11% vol
Residual sugar: around 8 g/l
Total acidity: around 5 g/l
SO₂: around 100 mg/l

WINE SERVICE:

Serving temperature: 4°C - 6°C

Food pairing: we suggest experimenting with new and unusual pairings with the flavours and aromas of this wine to be explored.

TASTING:

Look: soft pink colour.

Smell: intense aroma with notes of red fruits such as wild strawberry, pomegranate and blueberry with a light citrus finish.

Taste: harmonious, pleasant and drinkable wine.

CURIOSITY:

PIWI are fungal disease resistant vines that allow to reduce the number of treatments on the plant. They are the result of constant human research and cross-breeding between Vitis Vinifera and American vine varieties.

Hurrah is the shout of the crew. The name was inspired by and honours the pirateess, Sayyida al-Hurra, called the ‘Lioness of Morocco’.

