



## IOLE EMILIA IGT ROSATO BRUT



**Tipologia Vino** *Type of wine*  
Emilia IGT Spumante Rosé Brut

**Uvaggio** *Grape varieties*  
Assemblaggio di mosti ottenuti da uve rosse provenienti da vigneti di proprietà  
*Blend of fresh musts obtained from red grapes of own-vineyards*

**Tipologia d'impianto del vigneto** *Vineyard characteristics*  
Vigneti tra 150-200 m, con esposizione a sud-est e allevamento a Guyot  
*Vineyards' altitude between 150-200 m, south-east facing with Guyot training system*

**Vinificazione** *Vinification*  
L'assemblaggio delle uve avviene direttamente in fase di pressatura, condotta su grappoli interi in ambiente inerte. Affinamento del vino base in acciaio sulle sue fecce fini  
*The grapes blending takes place directly during the pressing phase, carried out on whole bunches at inert environment. Aging of the base wine in stainless steel tanks on its fine lees*

**Gradazione alcolica** *Alcohol content*  
12 % vol.

**Vista** *Appearance*  
Rosa cerasuolo con riflessi ambrati  
*Full pink with amber reflections*

**Aroma** *Nose*  
Delicato; emergono note di piccoli frutti rossi quali ribes e fragolina di bosco. I sentori di lievito ne accentuano la complessità  
*Delicate; notes of small red fruits such as currants and wild strawberries; hints of yeast enhance its complexity*

**Gusto** *Taste*  
Al palato conferma quanto rilevato all'olfatto: il gusto è secco e deciso. La dissetante acidità invita al nuovo sorso e la complessità data dagli aromi di frutta rossa misti a crosta di pane regalano sensazioni di pienezza e freschezza  
*On the palate it confirms what was detected at the nose: the taste is dry and prominent. The refreshing acidity invites further sips and the complexity given by the aromas of red fruit mixed with bread crust give sensations of fullness and freshness*

**Accostamenti** *Pairing*  
Esalta i sapori del pesce crudo accompagnando alla perfezione coquillage e sushi. Indicato anche per abbinare affettati a breve stagionatura  
*It matches perfectly the flavors of raw fish by accompanying coquillage and sushi. Also suitable with short-seasoned charcuterie*

**Temperatura di servizio** *Serving temperature*  
8°- 10° C