



Italia, ANNAFRANCESCA DI GOBBI ANNA

Charme 2022

Frizzante - Rosato - Brut - 750ML



Indicazione geografica

Vino da tavola

Varietà di uva

Merlot N (100%)

Ingredienti

Uva,

Conservanti e antiossidanti
(metabisolfito di potassio) [E224],

Agenti stabilizzanti (gomma
arabica) [E414],

Agenti stabilizzanti

(carbossimetilcellulosa) [E466],

Agenti stabilizzanti (poliaspartato
di potassio) [E456],

Agenti stabilizzanti

(mannoproteine di lieviti) [E455],

Zucchero d'uva [E1200],

Mosto d'uva

Tipo di chiusura

Sughero agglomerato

Data di imbottigliamento

01.03.2023

Produzione annuale

3000 bottles

ABV: 12%
RS: 8.5 g/l

Viticultura

Cordone speronato, vigneto del 1957

Vinificazione

pressatura soffice, breve macerazione con le
bucce per estrarne il colore. Prima
fermentazione in vasche di acciaio a
temperatura controllata. Rifermentazione in
autoclave (metodo charmat lungo), filtrazione
e imbottigliamento

Invecchiamento del vino

Tre mesi in bottiglia

Dettagli dell'annata

2022: l'annata perfetta per bilanciamento di
dolcezza residua e acidità; dopo 10 mesi in
bottiglia, sembra un metodo classico giovane

Note di degustazione

Colore: rosa cerasuolo chiaro

Perlage: molto fine e persistente

Profumo: fruttato con note di fragolina di
bosco

Sapore: equilibrato, fresco ed elegante, buona
persistenza con finale di rosa, perfetto
bilanciamento tra dolcezza e acidità. Di mese in
mese evolve diventando come un metodo
classico giovane.

Abbinamenti gastronomici

Barbecue, Salumi,
Pesce, Sushi,
Formaggi erborinati

Temperatura di servizio
6°C

*Un vino unico, introvabile, solo nostro. Il vino che ci
ha fatto entrare in questo mondo con i fuochi
d'artificio e che oggi è amato e desiderato da tutti.*

