

CREAMAN Spumante Rosè Brut METODO CLASSICO

Questo vino nasce come un'impresa. Davanti ad un bicchiere di Creaman Bianco, l'amico Roberto, ricordando il padre che produceva in collina un vino rosato frizzante per la famiglia, lanciò la sfida a Natalino Fasoli, il quale volle cimentarsi a produrre uno spumante metodo classico da un'uva autoctona qual è il Corvinone.

This wine is the result of a friendly challenge. Chatting with family friend Roberto over a glass of White Creaman, the conversation turned to memories of a sparkling rose wine that Roberto's father used to make for private consumption. Natalino, who had always wanted to make a traditional method rose wine from the local variety Corvinone, took up the challenge and Creaman Rosè is the result.



COLORE

Colore rosa brillante.

COLOR

Vibrant pink.



PROFUMO

Intenso al naso, floreale e fruttato. Note di rosa e piccola frutta rossa di bosco.

AROMA

Floral and fruity on the nose with notes of fruits of the forest and roses.



GUSTO

Avvolge il palato con eleganza. Fresco, sapido, persistente. Lascia al finale una notevole freschezza.

TASTE

On the palate, it is elegant, fresh, flavoursome and has a long finish leaving a pleasant freshness in the mouth.



Corvinone 100%



VENDEMMIA

Vendemmia manuale inizio Settembre. Vengono selezionati i grappoli meno esposti ai raggi solari, caratterizzati da un'acidità fissa più elevata, questo consentirà al vino di mantenere la freschezza durante il lungo periodo di affinamenti.



SUOLO, SISTEMA ALLEVAMENTO e RESA/HA

Morenico, calcareo.
Pergola veronese e guyot.
90 quintali per ettaro.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Macerazione pellicolare a freddo tra mosto e buccia da 12 a 15 ore. La pressatura soffice avviene in completa assenza di ossigeno ad una pressione massima di 0.3 bar. Una prima fermentazione avviene in vasche di acciaio inox per circa 10 giorni a temperatura controllata di 15°C, qui rimane per un periodo di 4-5 mesi circa. In seguito alla stabilizzazione proteica e tartarica il vino viene preparato per la presa di spuma che avverrà in bottiglia, dove rimarrà a contatto con i propri lieviti per 80 mesi fino alla sboccatura. La messa in vendita avviene dopo 60-90 gg dalla sboccatura.



ALCOL

12% by vol.

ALCOHOL CONTENT

12% by vol.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

6 °C

SERVING TEMPERATURE

6 °C



FORMATO BOTTIGLIE

750 ml , 1.5 l

FORMATS AVAILABLE

750 ml , 1.5 l



GASTRONOMIA

Ideale come aperitivo, abbinato ad antipasti, frittare e crudità di pesce. Perfetto con piatti leggeri e crostacei.

FOOD & WINE PAIRING

Ideal as an aperitif, it pairs well with starters, fried dishes and raw fish. It is also perfect with light dishes and shellfish.



MUSICA

Alternative Rock

MUSIC PAIRING

Alternative Rock



PREMI / AWARDS



ANNATA VINTAGE	PREMIO AWARD	PUNTEGGIO SCORE
2011	WINE ENTHUSIAST MILLENIAL AWARDS VINETIA	93/100 ORO / GOLD 3/4
2010	LUCA MARONI SELEZIONE DEL SINDACO	87/100 ARGENTO / SILVER