

# 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.



## PROFUMO

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



## GUSTO

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

## COLOR

Vibrant pink.

## AROMA

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

## 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.



## TEMPERATURA DI SERVIZIO

6 °C



## FORMATO BOTTIGLIE

750 ml , 1.5 l



## GASTRONOMIA

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



## MUSICA

Alternative Rock

## HARVEST

The grapes are harvested manually in the first few days of September. The grapes selected are not yet completely mature with high acidity ensuring that the finished wine has the acidity that will allow it to develop well during the long maturation process.

## SOIL, PRUNING SYSTEM and YIELD

Morenico limey soils.  
Pergola veronese and guyot.  
9 tonnes per hectare.

## WINEMAKING TECHNIQUE

The grapes are left to cold macerate for 12 to 15 hours. The grapes are then pressed without any oxygen and at a pressure of 0.3 bars. A first fermentation is carried out in inox steel vats for about 10 days at a controlled temperature of 15°C. The wine is left here for a period of 4 to 5 months. Following tartaric and protein stabilization, the wine is prepared for the second fermentation in the bottle where it is left on the lees for 80 months until degorgement. The wine is released 60-90 days after degorgement.

## ALCOHOL CONTENT

12% by vol.

## SERVING TEMPERATURE

6 °C

## FORMATS AVAILABLE

750 ml , 1.5 l

## 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.

## 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