



Pinot Nero Rosé Spumante

VITIGNO: Pinot Nero in purezza.

TIPO DI TERRENO: Argilloso, calcareo, ricco di microelementi.

RESA PER ETTARO: 90 q.li

FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot,
densità di impianto 4.000 Piante/Ha.

EPOCA DI VENDEMMIA: Ultima decade di Agosto.

VINIFICAZIONE: Pressatura soffice delle uve in ambiente ridotto dei grappoli raccolti a mano in cassette, fermentazione alcolica primaria condotta a temperatura controllata a circa 15°C, pulizia della base così ottenuta, presa di spuma con metodo Charmat a temperatura controllata a circa 16°C con metodo Charmat della durata di 20 giorni e successiva permanenza sui lieviti della durata di almeno 60 giorni.

INVECCHIAMENTO POTENZIALE: 2-3 anni dalla produzione, maturazione ottimale 1 anno.

COLORE: Rosato brillante.

PROFUMO: Bouquet fine, elegante con ricordi di frutta rossa, ribes, lamponi e note di petali di rosa.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: Circa 6-7°C.

GRADAZIONE ALCOLICA: 11,5%

ZUCCHERI RESIDUI: 8 g/lt.

CONFEZIONE: Bottiglia 0,75 l in cartoni da 6 bottiglie.

SAPORE E GUSTO

Vivace, piacevole, con gusto fruttato dove si percepisce l'acidità tipica della varietà, equilibrata da un piacevole tenore zuccherino.

ABBINAMENTI

Si presta bene per l'aperitivo, con antipasti a base di pesce e salumi delicati.

