

PINOT NERO ROSÉ BRUT

Collezione Spumanti

Vitigno: Pinot Nero

Tipo di terreno: Argilloso, calcareo, ricco di microelementi

Sistema di allevamento: Sylvoz

Densità di impianto: 4.000 Piante/Ha

Periodo di vendemmia: Ultima decade di Agosto

Vinificazione: Pressatura soffice delle uve in ambiente ridotto.
Fermentazione alcolica primaria condotta a temperatura controllata a circa 17°C, pulizia della base così ottenuta, presa di spuma con metodo Charmat a temperatura controllata a circa 16°C e successiva permanenza prolungata sui lieviti.

Invecchiamento potenziale:

2-3 anni dalla produzione,
maturazione ottimale 1 anno

Grado alcolico: 11,5%

Zuccheri residui: 6 g/lit

Temperatura di servizio: 6-7°C Circa

Confezione: Bottiglia 0,75 l in cartoni da 6 bottiglie

COLORE

Rosa tenue brillante.

PROFUMO

Bouquet con ricordi di frutta rossa, ribes, lamponi e note floreali di petali di rosa.

SAPORE

Vivace, piacevole, con netto rimando a piccoli frutti rossi, l'acidità tipica della varietà trova un perfetto equilibrio con un piacevole tenore zuccherino.

ABBINAMENTI

Predilige i sapori più delicati: ideale per l'aperitivo a base di salumi poco stagionati o pesce crudo.



LE MONDE