

L'eleganza  
è lusso  
di pochi.



## insolito

<b>DENOMINAZIONE</b>	Rosé millesimato brut spumante
<b>GRADAZIONE</b>	11%
<b>COLTIVAZIONE</b>	Vigneti di Pinot Nero e Chardonnay allevati con il sistema doppio capovolto e Guyot con densità di allevamento di 3600 viti per ettaro
<b>RESA MEDIA</b>	140q/Ha
<b>VINIFICAZIONE</b>	Le uve di chardonnay e di pinot nero vengono fatte macerare a 18°C per alcune ore assieme in vasche di acciaio. Si procede quindi alla separazione della buccia ed il prodotto ottenuto viene fatto fermentare per una quindicina di giorni in serbatoi a temperatura controllata. A fine fermentazione il prodotto ottenuto viene lasciato riposare fino alla successiva presa di spuma con il metodo Charmat. Lasciato in autoclave per alcuni mesi viene poi imbottigliato.
<b>SENSAZIONI</b>	Colore rosa chiaro luminoso e perlage fine e persistente; al naso emergono profumi di frutti di sottobosco. Al palato è secco, fresco, sapido ed equilibrato.
<b>ABBINAMENTI</b>	Perfetto per aperitivi, brindisi ed antipasti.
<b>SERVIZIO</b>	8-10°C

