

L'eleganza
è lusso
di pochi.



insolito

DENOMINAZIONE	Rosé millesimato brut spumante
GRADAZIONE	11%
COLTIVAZIONE	Vigneti di Pinot Nero e Chardonnay allevati con il sistema doppio capovolto e Guyot con densità di allevamento di 3600 viti per ettaro
RESA MEDIA	140q/Ha
VINIFICAZIONE	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.
SENSAZIONI	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.
ABBINAMENTI	Perfetto per aperitivi, brindisi ed antipasti.
SERVIZIO	8-10°C

