

Spumante Rosé



Spumante Rosé ottenuto da uve Pinot Nero al 100%, un vitigno d'élite, che identifica un vino importante. Richiede grande impegno sia da parte del viticoltore che da parte dell'enologo. Una lenta spumantizzazione di 120-150 giorni e un riposo per circa un mese in autoclave. Ottimo da abbinare a piatti di pesce, in particolare crostacei, risotti e carni bianche.

Spumante Rosé produced with 100% Pinot Noir grapes, an elite variety that identifies an important wine.

It requires a great commitment, from both, by the vine grower and by the oenologist too. A slow tank fermentation process (120 - 150 days) and a long stays for of about a month in autoclave.

It is excellent combined with dishes based on fish especially shellfish, as well as risottos and white meats.



Temperatura Di Servizio: 5/7°C
Serving Temperature: 5/7°C

Gradazione Alcolica: 12 % vol.
Gradation: 12 % vol.

ZONA DI ORIGINE:
Zona collinare

VITIGNO:
Pinot Nero 100%

EPOCA DI VENDEMMIA:
Fine settembre, primi di Ottobre

VINIFICAZIONE:
In rosato. Spremitura soffice di uve rosse senza macerazione sulle bucce

FERMENTAZIONE PRIMARIA:
120-150 giorni di lenta spumantizzazione

METODO DI SPUMANTIZZAZIONE:
Metodo Charmat lungo

PROFUMO:
All'olfatto richiama aromi delicati di piccoli frutti di bosco

GUSTO:
Al palato è fresco, sapido e piacevolmente equilibrato

PRODUCTION AREA:
Hilly area

GRAPES VARIETY:
Pinot Noir 100%

TIME OF HARVEST:
End september, beginning October

VINIFICATION:
Pink. Light pressing of red grapes without maceration on the skins

PRIMARY FERMENTATION:
120-150 days of slow fermentation

SPARKLING WINEMAKING METHOD:
Long Charmat method

BOUQUET:
To the nose, remember delicate aromas of small berries

TASTE:
On the palate its fresh, sapid and well balanced

Spumante Rosé