



Spumante Rosé



Temperatura di servizio: 5/7°C
Gradazione Alcolica: 12% vol.

Serving Temperature: 5/7°C
Gradation: 12% vol.

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.

ZONA DI ORIGINE:

Zona collinare

VITIGNO:

Pinot Nero 100%

EPOCA DI VENDEMMIA:

Fine settembre, primi di ottobre

VINIFICAZIONE:

In rosato. Spuma 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