



Pinot Nero Rosè Spumante

Vitigno: Pinot Nero 100%

Denominazione: Spumante

Tipo di terreno: marne e arenarie di origine eocenica

Epoca di vendemmia: metà settembre

Modalità di raccolta: manuale

Vinificazione:

L'uva viene delicatamente diraspata e sottoposta a pressatura soffice. La fermentazione avviene a temperatura controllata in recipienti di acciaio inox..

Affinamento:

Dopo la decantazione si avvia una seconda fermentazione per la presa di spuma che si protrae per circa due mesi. Dopo l'imbottigliamento lo spumante viene lasciato affinare per un mese in bottiglia prima di essere messo in vendita.

Note sensoriali:

Colore: perlage fine e persistente, la tinta ricorda per brillantezza e luminosità il Topazio rosa e sfuma verso eleganti riflessi ramati.

Profumo: si percepiscono delicate note di frutta secca e lievito, in seguito emergono ricordi di amarene sotto spirito e prugna che sono preludio ad una delicata persistenza aromatica di sentori di amaretto e cherry.

Gusto: il sorso è armonioso e ben amalgamato con l'espressione tattile dell'effervescenza.

Abbinamenti: suggeriamo di provarlo con antipasti e salumi saporiti, primi a base di sughi vegetali e funghi, zuppe di pesce e pesce arrosto.

Temperatura di servizio: 6 - 8 °C