

ROSÉ

Vino spumante Brut

temp. servizio: 8°/10°C

tipi di chiusure:
tappo fungo

capacità: 750 ml

uvaggio: 100% uve Pinot Nero

origine vitigno: Francia

residuo zuccherino: 7g/l

Note degustative: Una spuma ampia con perlage fine e persistente color rosa pesca. Un bouquet elegante con note di rosa e piccoli frutti rossi. Di piacevole sapidità, pieno e persistente con retrogusto fresco e un lungo finale di frutto.

Vinificazione: L'uva diraspata all'arrivo in cantina viene pigiata e pressata. Fermentazione del prodotto per 14 giorni a una temperatura di 16°C. Dopo una filtrazione sgrassante il prodotto viene inviato alla spumantizzazione. Il vino base, aggiunto di zuccheri e lievito selezionato, viene immesso in autoclave, attuando una fermentazione naturale lenta e a temperatura controllata (16-18°C) per un periodo di circa 90 giorni. Al raggiungimento della pressione stabilita (5 bar) lo spumante viene refrigerato, segue la filtrazione brillantante e l'imbottigliamento.

Abbinamenti consigliati: Ottimo per l'aperitivo, accompagna bene piatti a base di salmone o sushi, carni bianche con salse non piccanti ed è perfetto con i crostacei.

Varietal: 100% Pinot Nero

Grape origin: France

Bottle types: 750 ml

Serving temperature: 8°/10°C

Sugar residue: 7g/l

Closure: mushroom-shaped cork

Tasting notes: A large mousse with a fine and persistent peach-pink perlage. An elegant bouquet with hints of rose and small red fruit. Pleasant flavour, full and persistent with a fresh aftertaste and a long finish of fruit.

Vinification: Grapes destemmed at arrival in the winery are crushed and pressed. Fermentation of the product lasts 14 days at a temperature of 16°C. Following a fining filtration, the product is used for sparkling winemaking. The basic wine, to which sugar and selected yeast are added, is placed in an autoclave, and a slow natural fermentation at controlled temperature (16-18°C) is performed for a period of about 90 days. When the desired pressure (5 bar) is reached, the sparkling wine is cooled, and polishing filtration and bottling can be performed.

Food pairing suggestions:

Excellent as an aperitif, it goes well with salmon or sushi, white meats with non spicy sauces, and it is perfect with shellfish.

Satz: 100% Pinot Nero

Herkunft des Weinstocks: Frankreich

Verfügbare Formate: 750 ml

Serviertemperatur: 8°/10°C

Verschluss: Pilzkorken

Restzucker: 7g/l

Duft- Und Geschmacksnoten:

Voller Schaum und feine und anhaltende pfirsichrosa Perlage. Ein elegantes Bouquet mit Noten von Rosen und kleinen roten Beeren. Angenehm schmackhaft, rund und anhaltend mit frischem Nachgeschmack und fruchtigem, langem Abgang.

Vinifizierung: Sobald im Weinkeller werden die Trauben sofort entrappt, gekeltert und gepresst. Die Gärung dauert 14 Tage bei 16°C Temperatur. Danach wird das Produkt grob filtriert und kommt weiter zur Sektgärung. Dem Basiswein werden Zucker und selektierte Hefe beigegeben und dann wird dieser in einen Drucktank gefüllt, wo eine natürliche, langsame und temperaturkontrollierte (16-18°C) Gärung über ca. 90 Tage stattfindet. Sobald der vorgesehene Druck (5 bar) erreicht ist, wird der Schaumwein abgekühlt, es folgen dann die Klärfiltration und die Flaschenabfüllung.

Empfohlene Speisen: Ideal als Aperitif. Eignet sich besonders gut für Gerichte mit Lachs oder Sushi, mit hellem Fleisch mit süßen Soßen und ist perfekt zu Krustentiere.

