



NOMINATIVO: METODO CLASSICO BRUT 36 MESI ROSE'

VITIGNO: PINOT NERO 100%

COLORE: BIANCO

ALCOOL: 12% vol.

ZUCCHERI RESIDUI: 0 g/l

ACIDITA TOTALE: 6.8 g/l

TOTALE SO2: 100

LIBERO SO2: 60

ZONA DI PRODUZIONE: SANTO STEFANO BELBO

ALTIMETRIA DEI VIGNETI: 200 \ 300 METRI

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: GUYOT

IMPIANTI / ETTARI: 4.500 \ 5.000

QUANTITA / ETTARO: 10 ton / ha

SUOLO: ARGILLOSO - CALCAREO - TERRE ROSSE

MEDIA ETÀ VIGNETO: 30/50 anni

VINIFICAZIONE: VINIFICAZIONE IN ROSATO

FERMENTAZIONE PERIODO 10 gg a 16°C

RIFERMENTAZIONE DI 36 MESI IN BOTTIGLIA

TEMPERATURA: 15/18 ° C

INVECCHIAMENTO: 36 MESI IN BOTTIGLIA

COLORE: ROSA VELO DI CIPOLLA CON RIFLESSI RAMATI

**SPUMA SOFFICE CON PERLAGE A GRANA FINIS
SIMA E MOLTO PERSISTENTE**

IMPRESSIONI DI DEGUSTAZIONE: Il profumo è complesso, caratterizzato da note fruttate e floreali, arricchite da piacevoli sentori di crosta di pane.

TEMPERATURE DI DEGUSTAZIONE: 6 / 8 ° C

ABBINAMENTI È ideale con salumi , formaggi e piatti a base di pesce.