

## **BRUT ROSÈ**

100% MERLOT



### **Vendemmia**

Metà settembre

### **Vinificazione**

Pressatura soffice e immediata refrigerazione con successiva chiarifica mediante flottazione, metodo meccanico molto rispettoso della struttura del vino. Fermentazione a temperatura controllata attorno ai 18 °C per circa 25 gg.

### **Affinamento**

Dopo 3-4 mesi in acciaio passa in autoclave per la rifermentazione e presa di spuma (metodo Charmat) dove rimane per 40-50 gg. L'affinamento continua in bottiglia per almeno un mese prima della commercializzazione.

### **Note degustative**

Vino spumante Brut di colore rosa chiaro, al naso presenta note di frutta fresca rossa in particolare fragoline di bosco e lamponi e note floreali di rosa. La sua mineralità che bilancia la sua morbidezza lo rende molto piacevole.

### **Abbinamento**

Ottimo come aperitivo ma anche da tutto pasto. Temperatura di servizio 8°-10°C

### **Dati Analitici**

Grado Alcolico svolto: 12% Vol

Acidità totale: 4,50

Zuccheri: 5 gr/lit