

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