



Spumante Metodo Classico Brut Rosè

Vinificazione in acciaio, tiraggio, fine fermentazione in bottiglia e sosta sui lieviti per almeno 24 mesi. Maestoso già all'esame visivo. Colore rosa pallido con note platino e rame. All'olfatto offre sentori di rosa, cipria e pane al latte. Al palato si presenta denso e fragrante, svelando note di melograno e susina con un finale prolungato e coerente.

VITIGNO: Pinot nero 100%

ZONA: San Severo -Contrada Casone-

TERRENO: calcareo, con medio impasto

RESA PER ETTARO: 80 - 100 Q.li/Ha

VENDEMMIA: seconda decade di Agosto

TIRAGGIO: Febbraio/Marzo

REMUAGE: manuale su pupitres per 4 settimane

PRODUZIONE ANNATA: 5000 bottiglie

GRADO ALCOLICO: 12%

ABBINAMENTO:

Il classico spumante "tutto pasto".
È ottimo come aperitivo, ma può essere presentato in accostamento a qualsiasi piatto di alta cucina, soprattutto nelle preparazioni a base di pesce, crostacei e carni bianche.