



## Spumante Metodo Classico Brut Rosè

Vinificazione in acciaio, presa di spuma, 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, melagrana e cipria. Al palato si presenta cremoso e fragrante, svelando note di melagrana e susina con un finale prolungato.

---

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 3 settimane

PRODUZIONE ANNATA: 8.000 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.