

Pinot Rosé Spumante Brut



Descrizione Prodotto

Vino spumante ottenuto per rifermentazione in autoclave, con lieviti selezionati e a temperatura controllata.



Zona di Origine: provincia di Treviso.

Altimetria: da 50 a 200 metri s.l.m.

Tipologia del Terreno: medio impasto.

Uve: Pinot Nero e Pinot Bianco.

Sistema di Allevamento: Sylvoz.

Epoca di Raccolta: fine agosto - inizio settembre.

Tecnologia "Le Contesse":

- raccolta manuale delle uve.
- pressatura soffice e pulizia del mosto per decantazione statica a freddo.
- conservazione di parte del mosto a bassa temperatura e fermentazione della restante parte in recipienti d'acciaio a circa 16-17°C.
- rifermentazione in autoclave con lieviti selezionati.
- imbottigliamento e riposo in bottiglia per qualche settimana in magazzino condizionato.

Gradazione Alcolica: 11 % vol.

Residuo Zuccherino: 12 g/l.

Perlage: fine e persistente.

Colore: brillante, delicatamente rosato.

Profumo: fruttato con note di frutta rossa, floreale di rosa e violetta.

Palato: fresco e dalla buona persistenza.

Servizio: servire freddo ad una temperatura di 6-8°C.

Abbinamenti Consigliati: sorprendente come aperitivo, ideale per antipasti leggeri e portate di pesce alla griglia o fritto e formaggi.