

METODO CLASSICO

Brut Rosé



NOTE ORGANOLETTICHE

ORGANOLEPTIC NOTES

Colore: rosa scarico, quasi ramato.

Colour: pale pink with copper reflections.

Bolla: fine e persistente.

Bubble: creamy and persistent.

Naso: sentori di fiori bianchi, burroso con marcate note di crosta di pane.

Nose: white flowers hints, buttery with emphasized bread crust notes.

Palato: netto, di struttura e molto fresco.

Palate: crisp, well bodied and fresh.

Abbinamenti: pesci, crostacei e molluschi, ideale anche come aperitivo.

Pair with: fish-based dishes, seafood and shellfish, perfect as aperitif too.

Temperatura di servizio: 10 °C

Serving temperature: 10 °C

UVE E VINIFICAZIONE

GRAPES AND VINIFICATION

Varietà: Nebbiolo 100%

Varietals: Nebbiolo 100%

Età delle vigne: 16 anni

Vines age: 16 years

Densità d'impianto: 3,500 ceppi/ha

Planting density per acre: 3,500 vines

Resa per ettaro: 50 q

Yield per acre: 2,000 kg

Vendemmia: manuale in cassette, in settembre.

Harvest: manual in crates, in September.

Metodo di vinificazione: Breve macerazione delle uve, pressatura soffice e sosta per illimpidimento. Fermentazione a temperatura controllata a 16°C. Stabilizzazione tartarica invernale. Imbottigliamento e presa di spuma nella primavera successiva.

Vinification method: Short maceration on skins, soft pressing and low temperature static fining. Fermentation at 16°C controlled temperature. Tartaric stabilization in winter. Bottling and second fermentation in the following spring.

Affinamento: 36 mesi sui lieviti.

Refining: 36 months on lees.

Sboccatura: marzo successivo.

Disgorging: in the following March.