



ROSSETTI & SCRIVANI

VSQ PINOT NERO METODO CLASSICO BRUT ROSÈ

R&S Brut Rosè è lo spumante ottenuto da uve Pinot Nero coltivate nei vigneti della nostra tenuta sita nel comune di Montebello della Battaglia (PV), eseguendo lavorazioni e trattamenti ridotti (agricoltura a basso impatto ambientale). La resa in uva è di 100 qli/ha e la resa in vino è del 40 %.

TAPPO: Sughero

GRADAZIONE: 12,5 % Vol.

VENDEMMIA: A mano in cassette da 20 kg, seconda settimana di agosto

VINIFICAZIONE: Breve macerazione a freddo delle bucce, successiva pressatura soffice, fermentazione in purezza con lieviti selezionati a temperatura controllata in vasca d'acciaio. Successiva presa di spuma in bottiglia con lieviti selezionati ed affinamento per almeno 24 mesi sui lieviti trascorsi i quali la sboccatura e il dosaggio della liqueur completano la naturale evoluzione del prodotto

CONSIDERAZIONI: È un vino spumante rosato dalla spuma persistente e ampia, il perlage è fine e continuo; ha colore rosa tenue con riflessi caratteristici. All'olfatto ha buona intensità, si riconoscono sentori di piccoli frutti e spezie. Il gusto è fresco, sapido, deciso ma delicato, dotato di buon corpo.

ABBINAMENTO: Ottimo come aperitivo ma anche vino per tutto il pasto, va servito a temperatura di 8-10 ° C.

FORMATI DISPONIBILI: Bottiglia L 0.75 e Magnum L 1.5



www.rossettiescrivani.it