



Brut Nature

PINOT NERO METODO CLASSICO NATURE

R&S Nature 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).

TAPPO: Sughero

GRADAZIONE : 12,5 % Vol.

VENDEMMIA: A Raccolta a mano, in casse, la seconda settimana di agosto.

VINIFICAZIONE: Pressatura soffice con separazione delle bucce immediata, 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 48 mesi sui lieviti trascorsi i quali la sboccatura senza il dosaggio della liqueur completano la naturale evoluzione del prodotto.

CONSIDERAZIONI: E' un vino spumante dalla spuma persistente e ampia, il perlage è fine e continuo; ha colore giallo paglierino tenue. All'olfatto è elegante, si riconoscono sentori di fiori bianchi, frutta candita e vaniglia. Il gusto è secco, fresco, sapido, ed equilibrato.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10 ° C.

FORMATI DISPONIBILI: Bottiglia L 0,75
Magnum L 1,5

