



ROSSETTI & SCRIVANI

VSQ 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). 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: 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 30 mesi sui lieviti trascorsi i quali la sboccatura senza il dosaggio della liqueur completano la naturale evoluzione del prodotto.

CONSIDERAZIONI: È 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.

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