



ROSSETTI & SCRIVANI

VSQ PINOT NOIR METHODE TRADITIONELLE BRUT ROSÈ

R&S Brut Rosè est vin mousseux issu de raisins de Pinot Noir cultivés dans les vignobles de notre propriété située dans la municipalité de Montebello della Battaglia, effectuer des opérations et des traitements réduits (éco-agriculture). Le rendement de raisin est de 100 tonnes / ha et le rendement du vin est de 40%.

ALCOOL: 12,5 % Vol.

VENDAGE: à la main dans des boîtes de 20 kg, Deuxième semaine d'Août

VINIFICATION: Macération à froid court, pressurage doux, la fermentation dans la pureté avec des levures sélectionnées à température contrôlée dans des cuves en acier inoxydable. Deuxième fermentation en bouteille avec des levures sélectionnées pour au moins 24 mois sur lies, après quoi dégorgement et le dosage de liqueur complètent l'évolution naturelle de produit.

CARACTÉRISTIQUES: C'est un vin mousseux de la mousse persistante et grande, l'éclat est fine et continue; Il a une couleur jaune paille avec des reflets brillants. Son arôme a une bonne intensité, accompagné par des notes de fruits et d'épices. Le goût est frais, fruité, forte mais délicate.

NOTES: Excellent à l'apéritif, mais aussi du vin pendant le repas, pour être servi à une température de 8-10 ° C

FORMATS: Bouteille L 0.75 Magnum L 1.5



www.rossettiscrivani.it