



ROSSETTI & SCRIVANI

VSQ PINOT NOIR BRUT ROSÈ KLASSISCHE FLASCHENGÄRUNG

R&S Brut Rosè ist ein hervorragender Spätburgunder Sekt hergestellt in klassischer Flaschengärung.

Die Trauben werden auf den Rebflächen unseres Landguts in der Gemeinde Montebello della Battaglia (PV) kultiviert. Dabei sind die Bearbeitung der Weinberge und die Behandlung der Reben auf ein Minimum reduziert (Landwirtschaft mit niedriger Umweltbelastung). Der Ertrag bei Trauben beträgt 100 Doppelzentner pro Hektar und bei Wein 40%.

ALKOHOLGEHALT: 12,5 % Vol.

WEINLESE: In der zweiten Augustwoche.

WEINBEREITUNG: Kurze Kaltmazeration, sanftes Pressen, Gärung mit ausgewählten Hefen in Stahlbehältern bei kontrollierter Temperatur. Anschließende Perlagebildung in der Flasche mit ausgewählten Hefen und Verfeinerung von mindestens 24 Monaten auf den Hefen. Nach Ablauf dieser Zeit wird der Hefesatz entfernt und die Versanddosage hinzugefügt, damit sich die natürliche Evolution des Produktes vervollständigt.

DEGUSTATIONSNOTIZIEN: Es handelt sich um einen Schaumwein mit samtig, andauernd zarter Mousse sowie feiner und beständiger Perlage. Die Farbe ist helles Strohgelb mit glänzenden Reflexen. Sein Aroma hat eine gute Intensität, begleitet von einem Hauch von Beeren und Gewürzen. Im Mund wirkt er vor allem frisch, vollmundig und gleichzeitig energisch und auserlesen.

MATCHING NOTES: Dieser Wein eignet sich ausgezeichnet als Aperitif, er kann aber auch zum gesamten Essen gereicht werden. Er sollte bei einer Temperatur zwischen 8 und 10 °C serviert werden.

FLASCHENGRÖSSEN: Flasche L 0.75, Magnum L 1.5



www.rossettiscrivani.it