



ROSSETTI & SCRIVANI

VSQ PINOT NOIR NATURE KLASSISCHE FLASCHENGÄRUNG

R&S Nature 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: Behutsame Pressung und sofortige Trennung der Beerenschalen, 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, ohne dass die Dosierung von flüssigen, ergänzt das Produkt der natürlichen Evolution.

DEGUSTATIONSNOTIZIEN: Es handelt sich um einen Schaumwein mit samtig, andauernd zarter Mousse sowie feiner und beständiger Perlage. Es hat eine strohgelbe Farbe. Sein Aroma ist elegant, begleitet von einem Hauch von weißen Blüten, kandierten Früchten und Vanille. Der Geschmack ist trocken, frisch, fruchtig und ausgewogen.

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