

111 - Metodo Classico Rosè de Noir



La nostra idea di metodo classico.

100% Pinot Nero vinificato in rosè. In bocca è fresco, elegante e persistente.



Pinot Nero



Rosa antico e con un perlage mediamente fine



Al naso si presenta con sentori di frutta rossa tra cui fragoline di bosco, mela pink lady e pompelmo rosa, Segue una mineralità scura di ferro e grafite, leggeri sentori di crosta di pane e gommalacca.



In bocca è elegante e piacevole, molto bilanciato grazie a cremosità e morbidezza di frutta e fioriche si amalgamano con freschezza e sapidità delle note minerali.

Vinificazione

Pressatura soffice delle uve con separazione del mosto dalle bucce, fermentazione alcolica a temperatura controllata di 16-17 °C sino ad esaurimento degli zuccheri, ottenuto il vino base viene conservato in vasche di acciaio a 5°C fino alla primavera successiva.

Successivamente, il vino base viene addizionato di lieviti e zucchero, imbottigliato e tappato con un tappo a corona. Le bottiglie vengono tenute coricate per oltre 36 mesi in cataste, dove il vino fa una rifermentazione in modo lento e regolare. Passati circa 45 mesi dalla vendemmia, tramite remuage e sboccatura, vengono eliminati i sedimenti depositati nella bottiglia, che viene poi rabboccata con la liquor d'expédition.

Abbinamenti

Ottimo come aperitivo, perfetto l'abbinamento con sushi e tempure.