



ENROSADIRA ROSÉ DI PINOT BRUT

Ha colore rosato luminoso da un'effervescenza fine di catenelle armoniose e durevoli. Soave levità della sua setosa crema, finemente impastata in polpose sofficità di frutto. Delicate note di melagrana, ribes e mousse alla fragola che si legano ai toni dei fiori della peonia e della rosa e ai rintocchi balsamici della mentuccia. In bocca l'intensità è intrigante grazie alla bollicina avvolgente, all'accesa freschezza e alla vibrante mineralità. Vino spumante complesso, armonico ed elegante con un finale lungo ed un epilogo coerente nel ritorno di piccoli frutti rossi.

Vitigno: 100% Pinot Nero.

Collocazione geografica: Triveneto.

Periodo di vendemmia: prima decade di settembre.

Vinificazione: le uve di Pinot Nero sono vinificate con un brevissimo contatto (poche ore) con le bucce e successivamente il mosto viene separato dalle bucce ed avviato alla fermentazione che si svolgerà ad una temperatura di 20°C. Il vino base viene preparato per la presa di spuma ed una lenta rifermentazione in grandi recipienti chiusi a 14 -15°C, con successiva sosta sui lieviti di minimo 6 mesi.

Pressione in bottiglia: 5,5 atm.

Residuo zuccherino: 6 g/l ca.

Alcool: 12%.

Temperatura di servizio: 5-7°C, stappando la bottiglia al momento del consumo.

Abbinamenti: ottimo come aperitivo e da godere a tutto pasto. Abbinamento sublime con piatti leggeri a base di pesce crudo e il sushi o a carni bianche. Ottimo accostato a formaggi o salumi di media stagionatura. Si sposa egregiamente a primi piatti a base di verdure.

Formati disponibili: 0,75 L.

It has a bright pink colour with fine, persistent perlage and a soft cream enriched with fruity notes. The delicate notes of pomegranate, currant and strawberry mousse are combined with the flowery tones of peony, rose and the balsamic notes of spearmint. In the mouth, it has good intensity thanks to its rounded bubbles, lively freshness and vibrant minerality. It is a harmonious and elegant sparkling wine, with a long finish enriched by a hint of red berries.

Variety: 100% Pinot Noir.

Location: From the best vineyards of the North East part of Italy.

Harvest: first ten days of September.

Vinification: the Pinot Noir is vinified in contact with the skins for a short time (just a few hours). A first fermentation without skins at a controlled temperature of 20°C is followed by a slow second fermentation in large closed containers at 14-15°C. Then a contact with the fine lees for a minimum of 6 months.

Bottle pressure: 5.5 atm.

Sugar residue: 6 g/l approx.

Alcohol: 12%.

Serving temperature: 5-7°C. Open immediately before serving.

Pairings: ideal as an aperitif and excellent throughout the meal. It is perfect with light raw fish dishes and sushi and white meat as well. This wine is excellent with medium-aged cheeses and cold cuts and it is the perfect choice for vegetable-based first courses.

Available sizes: 0.75 L.