



LA SCOLCA

MILLESIMATO D'ANTAN ROSE'

Questo Vino Spumante Millesimato Riserva D'Antan è prodotto utilizzando lenti e tradizionali metodi di lavorazione artigianali. Offre un'inconfondibile intensità e unicità di sensazioni, conferite dalle tipiche ricchezze del vino Cortese, mentre il Pinot Nero contribuisce nel regalarle un elegante colore rosato.

Con il lungo invecchiamento in bottiglia, di circa 10 anni, a contatto con lieviti autoctoni da noi selezionati, si ottiene un vino che non sembra trovare limiti di età e che scopre nel tempo un grande e sempre fedele alleato.

Un prodotto in cui la sorprendente freschezza si accompagna agli aromi del miele, delle spezie, della frutta secca e ad un lontano ricordo di cioccolato, in un continuo crescendo di armonie. Un vino raro, pensato per intenditori, frutto di un particolare e felice momento della natura e di un infinito e paziente lavoro dell'uomo.

CLASSIFICAZIONE: Vino Spumante di qualità Rosé Brut.

VITIGNO: Cortese con 3/5 % di Pinot Nero.

ZONA DI PRODUZIONE: collina, nell'ambito del territorio di produzione del Gavi D.O.C.G.

CUVÉE: da vino rosato ottenuto per vinificazione di uve bianche e nere con breve permanenza delle bucce nel mosto.

TECNICA DI SPUMANTIZZAZIONE: fermentazione classica in bottiglia, a grande invecchiamento, maturazione sui lieviti fino ad oltre dieci anni.

TEMPO DI CONSERVAZIONE: tradizionale, da consumarsi entro due/tre anni dalla lavorazione (dégorgement).

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8 °C.

ASPETTO: spuma fine, morbida ed abbondante; perlage minuto e continuo.

COLORE: rosa chiaro, pallido.

PROFUMO: lievemente speziato, intenso e persistente. Note di pasticceria, cioccolato bianco. Da una prima impressione calda ed ambrata si passa ad intensi sentori di frutti esotici, che sfumano in miele e spezie, in un complesso morbido ed elegante.

SAPORE: rispetta il profumo, importante, pieno, nerbo deciso e fresco; stoffa vellutata e continua, affinata dalla lunga permanenza sui lieviti; piacevolmente acidulo, con gradevole sentore di mandorla. Il finale è di rara bellezza con sentori di frutta candita.

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI: ideale come aperitivo e per pranzi importanti "a tutto pasto", molto indicato anche per il dopo pranzo o da "meditazione".

NOTA IMPORTANTE: lo spumante raggiunge la temperatura ottimale di servizio dopo circa due ore di permanenza in frigorifero. Si consiglia di non prolungare tale permanenza oltre i due/tre giorni; un periodo più lungo potrebbe causare essiccazione del turacciolo e conseguente alterazione del prodotto, con perdita di pressione ed anomalie al gusto.

LE CONFEZIONI DISPONIBILI

Codice	Descrizione
Miros01	Elegante astuccio da 1 bottiglia 750 ml
Miros06	Cassetta in legno da 6 bottiglie 750 ml
Mamiros	Cassetta di legno da una bottiglia da 1500 ml
Jemiros	Cassetta di legno da una bottiglia da 3000 ml



LA SCOLCA