BRUT ROSÈ

Codice BRUTROSE

Viene prodotto da uve Cortese vinificate e spumantizzate in purezza. Prima della seconda fermentazione viene aggiunta una piccola quantità di Pinot Nero, da nostri vigneti, per creare il colore rosato, buccia di cipolla. All'assaggio il profumo è delicato, con sentori di fiori d'arancio e rosa canina che sfumano sul finire in frutti rossi e crosta di pane. La sua morbidezza e rotondità lo rendono adatto sia come aperitivo, che per fine e fuori pasto.

CLASSIFICAZIONE: Vino Spumante di Qualità - Brut Rosè.
VITIGNO: Cortese con 3-5% di Pinot Nero.
ZONA DI PRODUZIONE: collinare – nel territorio di produzione del Gavi D.O.C.G.
TECNICA DI SPUMANTIZZAZIONE: fermentazione classica in bottiglia, maturazione sui lieviti per almeno 24 mesi.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8 °C.
ASPETTO: spuma fitta e cremosa, abbondante; perlage minuto e continuo.
COLORE: tipicamente cerasuolo, buccia di cipolla.
PROFUMO: intenso, etereo, tuttavia fresco e delicato, con primi sentori di fiori d'arancio e di rosa canina che sfumano in croste di pane e note di frutti rossi.
SAPORE: di impronta armonica, ampia e sapida, stoffa di lieve rotondità e lunga morbidezza. Note di fragola, pompelmo e gelsomino.
ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI: ideale a tutto il pasto, grazie alla sua freschezza ed alla sua spuma fitta e morbida, si presta particolarmente per essere abbinato ad antipasti di mare e piatti di pesce anche salsato, crostacei. I delicati aromi che lo contraddistinguono ne fanno poi uno squisisto complemento per dessert alla frutta.
NOTA IMPORTANTE: il Vino 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 piu lungo potrebbe causare essiccazione del tappo e conseguente alterazione del prodotto, con perdita di pressione.

LE CONFEZIONI DISPONIBILI

Codice	**Descrizione**
Brutrose06	Cartone standard da 6 bottiglie 750 ml