

BRUT ROSÈ

Codice BRUTROSE

Metodo Classico dalla lunga permanenza sui lieviti, nato per interpretare il lato più luminoso e sofisticato dello stile La Scolca. Dopo almeno 36 mesi di affinamento, sviluppa profondità, equilibrio e una trama aromatica fine e persistente. Durante il dégorgeement, una piccola percentuale di Pinot Nero proveniente dai vigneti aziendali viene aggiunta nella liqueur d'expédition, donando al vino il suo elegante colore rosé e arricchendone il profilo con delicate note di rosa canina, piccoli frutti rossi, fiori d'arancio e leggere sfumature di pasticceria. Il sorso è cremoso, dinamico e avvolgente, sostenuto da una freschezza delicata che accompagna il vino dall'aperitivo ai momenti più ricercati del fine pasto. Un Metodo Classico contemporaneo, pensato per celebrare convivialità, stile e lifestyle italiano.

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 36 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 squisito 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 più 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