



# MILLESIMATO D'ANTAN ROSÈ

## Codice MIROS

*Il Millesimato Riserva D'Antan® Rosé rappresenta una delle interpretazioni più esclusive della visione sparkling La Scolca. Prodotto solo nelle migliori annate, questo Metodo Classico riposa sui lieviti in bottiglia anche oltre dieci anni, raggiungendo straordinaria profondità aromatica e complessità gustativa.*

*L'incontro tra struttura, mineralità e la componente di Pinot Nero aggiunta nella liqueur d'expédition durante il dégorgeamento dona al vino intensità, colore e una raffinata espressività aromatica, dove spezie dolci, caramello salato e piccoli frutti rossi si fondono in perfetto equilibrio. Il sorso è ampio, cremoso e persistente, mantenendo sempre energia e precisione.*

*Un rosé identitario, nato per celebrare il valore del tempo e dell'eccellenza.*

**CLASSIFICAZIONE:** Vino spumante di qualità – Rosè 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.

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

**TEMPO DI CONSERVAZIONE:** da consumarsi entro tre anni dalla lavorazione (dégorgeamento).

**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, brioche, crème brûlée, cedro, burro. Il finale è di rara bellezza con sentori di frutta candita.

**ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI:** ideale come aperitivo e per pranzi importanti, molto indicato per il dopo pranzo e 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	Astuccio da 1 bottiglia 750 ml
Miros06	6 bottiglie 750 ml