

# Rosé

METODO CLASSICO



*Filari di pinot nero punteggiano da oltre vent'anni i vigneti della nostra azienda. Le uve ottenute ci permettono una concentrazione adatta a vinificare un Metodo Classico fresco e aromatico.*

**Denominazione:** Vino Spumante di Qualità Metodo Classico

**Vitigno:** Pinot Nero

**Vigneto di produzione:** attiguo alla cantina

**Età media dei vigneti:** 20 anni

**Vinificazione:** pressatura soffice delle uve da cui si ottiene il mosto fiore con resa del 50%; a seguire inizio della fermentazione alcolica a temperatura di 15°-18°C della durata di 10 giorni. Sfecciatura ed affinamento per 7 mesi. Tiraggio ad aprile 2014 con aggiunta di lieviti selezionati ed inizio della rifermentazione in bottiglia, che si svolge in 40-60 giorni a 14°-16°C.

**Fermentazione malolattica:** non viene svolta.

**Affinamento:** in bottiglia, su lieviti per 42 mesi. Segue il dégorgement senza alcuna aggiunta di liquer, avvenuto ad ottobre 2017.

**Primo anno di produzione:** 2007

**Caratteristiche:** ad accrescere la gamma delle “bollicine” si aggiunge l’etichetta di Extra Brut Rosè Millesimato 2013. Il colore è molto delicato, brillante ed elegante. Il perlage è fine, minuto e persistente. A livello olfattivo primeggia la complessità del Pinot nero, con sentori fruttati e floreali con la rosa bianca in risalto, crosta di pane, lievito e frutta candita infine chiudono il bouquet floreale. In bocca il vino si presenta secco, diretto e pieno. Le note eleganti e di freschezza con buoni sentori agrumati sono presenti e la ricchezza olfattiva è in pieno equilibrio con il palato. Da notare la finezza della bollicina, la sensazione minerale e di buona acidità in bocca che completano le note de gustative del nostro Rosè.

Grado alcolico: 13,24% Vol  
Acidità totale: 7,75 g/l  
Estratto secco: 22,60 g/l  
pH 3,13

