

## Pinot Rosé Spumante Brut



### Description du produit

Vin mousseux obtenu par refermentation en autoclave, avec des levures sélectionnées et à température contrôlée.



**Zone d'Origine:** Province de Trévis

**Altitude:** de 50 à 200 m. au dessus du niveau de la mer.

**Type de terrain:** medio impasto.

**Cépages:** Pinot Nero e Pinot Bianco.

**Système de culture:** Sylvoz.

**Période de récolte:** fine agosto - inizio settembre.

#### Technologie "Le Contesse":

- cueillette manuelle des raisins;
- macération à froid pendant quelques heures.
- pressage doux et nettoyage du moût par décantation statique à froid;
- début de la fermentation alcoolique avec des levures sélectionnées;
- nettoyage du vin en fin de fermentation et stockage dans des cuves en acier à température contrôlée;
- après la mise en bouteille, le produit reste quelques mois dans notre entrepôt conditionné.

**Degré d'alcool:** 11 % vol.

**Résidus de sucre:** 12 g/l.

**Perlage:** fin et persistant

**Couleur:** rosée brillante

**Parfum:** notes fruitées et florales notamment des souvenirs délicats de roses et de violettes et des notes agréables de levure.

**En bouche:** délicat et agréablement acidulé.

**Température de dégustation:** 6-8°C.

**Accompagnement:** Surprenant à l'apéritif, idéal pour les hors-d'œuvre légers, les plats de poisson grillé ou frit et les fromages.