



# ROSÉ BRUT

*Grape Variety: Pinot Nero*

*Alcohol: 12.50% vol.*

*Total acidity: 6.90 g/l*

*Extract: 22.50 g/l*

*Pressure: 6.0 bar*

*Residual Sugars: 8.50 g/l*

*Average age of the vine: 20 anni*

*Grape harvest: by hand in 18kg crates*

*Produced exclusively with Pinot Noir grapes harvested at the right degree of maturation. The skins after pressing remain in contact*

*with the must for about 4 hours, giving the typical pink colour which identifies it. Fermentation takes*

*place in thermo-conditioned steel tanks in which the grapes mature for about 8 months. It allows for optimal base wines ready for the draft that last approximately 60 months.*

*Pinot Noir gives this wine body and structure without eaving out the typical floral scents and aromas (red berries).*

*Serve the entire duration of the meal at 7° C.*

*Serve at 7° C, Recommended with fish-based aperitifs or delicate first courses.*



# ROSÉ BRUT

Vitigno: Pinot Nero

Dati analitici da certificato analisi:

Alcool: 12.50% vol.

Acidità totale: 6.90 g/l

Estratto: 22.50 g/l

Pressione: 6.0 bar

Zuccheri residui: 8.50 g/l

Età media delle vigne: 20 anni

Raccolta uve tradizionale a mano in cassette da 18 kg

Vendemmia 2015, tiraggio 2016, dègorgement 2021

Prodotto esclusivamente con uve di Pinot Nero raccolte al giusto

Grado di maturazione. Le bucce dopo la pressatura

rimangono a contatto del mosto per circa 4 ore conferendo il tipico

colore rosato che lo identifica. La fermentazione avviene in

vasche d'acciaio termo condizionate in cui la maturazione, per circa 8

mesi, permetterà di avere dei vini base ottimali per il tiraggio che durerà all'incirca per più di 60 mesi.

Il pinot nero conferisce a questo vino corpo e struttura senza

tralasciarne i tipici sentori ed aromi floreali (frutta a bacca rossa) da

permetterne il suo utilizzo a tutto pasto ad una temperatura di servizio di 7°C.