

Rosé de saignée Brut 100% Pinot Meunier

Si tratta di un vino gioioso per belle giornate, da servire in allegria per aperitivi con taglieri di specialità a base di maiale o toast di rillette.

Vinificazione:

Diraspatura completa e fermentazione in presenza delle vinacce tra le 24 e 48 ore, in seguito pressatura leggera; il colore è ottenuto da macerazione.

Note organolettiche:

Aspetto: Questo Champagne si presenta con una veste luminosa e abbastanza fluida, di colore rosa fragola con riflessi dal rosa arancio al rosa rame. Bollicine fini e vivaci alimentano una corona di schiuma tenace. L'esame visivo preannuncia un vino fresco e ricco di sfumature.

Olfatto: Un avvolgente insieme di frutta rossa candita (confettura di fragola, gelatina di ribes, pasta di frutta, ciliegia nera) che termina con un leggero tocco di viola.

Palato: Gustoso e invitante, la frutta si esprime con vivacità. Sensazione leggera che non appesantisce.

Vino proposto solo in bottiglia bianca da 75 cl.



Profilo Enologico

Terroir	Il vigneto è piantato su suolo argilloso-calcareo ed è gestito secondo i principi della viticoltura ragionata
Dosaggio	Brut, (5 g di zucchero al litro)



100% Pinot Meunier

