

ROSES ROSES BRUT



Il Metodo Classico nel segno dell'arte.

VITIGNI Pinot Nero.

VENDEMMIA La vendemmia avviene con selezione manuale delle uve riposte in piccole casse.

METODO DI PRODUZIONE Cuvée non vintage.

Affinamento sui lieviti minimo 1 anno. Prodotto con metodo "solouva".

DOSAGGIO ALLA SBOCCATURA Apporto in zuccheri inferiore a 4,0 g/L

DESCRIZIONE SENSORIALE Colore rosa tenue. Spicca al naso una fragranza di piccoli frutti. Caratterizzato da grande freschezza.