

SPUMANTE PINOT ROSE' IGP "Vigna Barona"

VARIETA' UVE: Pinot Nero 100%

Tipo di raccolta: Raccolta uve a mano metà agosto.

Tecnica di produzione:

Macerazione 24/36 ore sulle bucce. 25 gg. botti acciaio inox – 6 mesi di maturazione e stoccaggio in acciaio inox.

Rifermentazione naturale in primavera con aggiunta di lieviti selezionati Metodo Charmat lungo 6/8 mesi.

Spumante 3,5 atmosfere – morbido

Trattamenti: refrigerazione – centrifugazione – microfiltrazione.

2/4 mesi di affinamento in bottiglia.

Consumo ottimale : Dopo 1/3 anni dalla vendemmia.

Durata : 3 anni

Totale produzione:7.000 circa



Caratteristiche organolettiche:

Colore – Buccia di cipolla, dovuto al breve contatto con le bucce.

Profumo -Profumo delicato di fragole e lampone.

Sapore – Morbido, fruttato, con sentori floreali.

Temperatura di servizio 5/7°C

Grado alcolico 12% vol.

Zuccheri residui 0.8 gr/lt max.

Formato bottiglia 0,75 lt.



Accostamento cibi: Ottimo aperitivo, con salumi, pesce e pizza.

