

# 111

## ROSÈ de NOIR

---

**VARIETÀ**

100% Pinot Nero

---

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**

5 grad

---

**ALCOOL**

12 % vol

---

**FORMATO**

750 ml

---

**BOTTIGLIE PRODOTTE**

1.800

**RACCOLTA**

*Fine agosto, manuale, selezione in vigneto delle uve più sane raccolte in cassette da 20 kg.*

**VINIFICAZIONE**

*Pressatura soffice delle uve con separazione del mosto dalle bucce dopo tre giorni di macerazione, successivamente avviene la fermentazione alcolica con lieviti selezionati in vasche a temperatura controllata di 16-17 °C sino al completo esaurimento degli zuccheri, ottenuto il vino base viene conservato in vasche di acciaio ad una temperatura di circa 5°C fino alla primavera successiva alla vendemmia.*

**PRESA DI SPUMA**

*Il vino base viene addizionato di lieviti, imbottigliato e tappato con un tappo a corona, le bottiglie vengono tenute coricate per oltre 36 mesi in cataste, dove il vino subisce una rifermentazione in modo lento e regolare, trattenendo all'interno della bottiglia l'anidride carbonica sviluppata durante il processo, questo conferisce al futuro spumante un perlage fine e persistente.*

**SBOCCATURA**

*Passati circa 45 mesi dalla vendemmia, le bottiglie vengono tolte dalle cataste e messe in posizione semi verticale, in modo che i residui della fermentazione possano essere raccolti tutti verso il tappo, togliendo lo stesso sarà la pressione che si è generata durante la presa di spuma a espellere i residui.*

**DEGUSTAZIONE**

*Al Colore si presenta Rosa antico come un velo di cipolla, tenue, perlage fine e continuo. Profumo fruttato di ciliegia e fragoline di bosco con eleganti nuance di rosa. in bocca è fresco, elegante e persistente.*

