



# ROSÉ ROSA Brut

## Cuvée Millesimata

**Vitigni****Pinot Nero**

Le percentuali degli uvaggi vengono definite in funzione delle singole annate.

**Provenienza uve**

Trentino-Alto Adige e Veneto

**Altitudine vigneti**

500 metri s.l.m.

**Affinamento**

In barriques di rovere provenienti dal massiccio centrale francese. I tempi di permanenza in barriques sono variabili in base alle vendemmie.

**Maturazione**

I tempi di contatto con i lieviti vengono studiati e stabiliti in base alle cuvées di ogni annata.

**Gradazione alcolica**

12,5% vol.

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

**Esame olfattivo**

Integro ed elegante il forte richiamo al sottobosco dove spiccano i lamponi, le fragole selvatiche e i ciclamini.

Le note di melograno e quelle degli agrumi si intrecciano a richiami minerali.

**Esame gustativo**

Elegantissima l'avvolgenza e la persistenza al palato donate dal pinot nero vinificato in rosé. Decisa e ben calibrata la spinta sapida che regala grande lunghezza gustativa.

**Abbinamenti**

Tutte le crudità, crostacei e carni rosse

**Servizio**

Servire a 6°C di temperatura in tulipano di cristallo di media ampiezza.