

Rose Royal

7,50€

Uve

da cui è prodotto Pinot nero 100%

Tempo di vendemmia

primi giorni di settembre

Vinificazione

Una volta in cantina, le uve di Pinot nero subiscono una spremitura soffice da cui si ottiene un mosto fiore di colorazione rosa. Successivamente il vino base, delicato e fragrante, viene rifermentato con l'innesto di lieviti (da noi selezionati e non acquistati) in batterie di piccoli tini e si lascia maturare sui lieviti per più di quattro mesi. Successivamente lo spumante viene messo in una bottiglia di vetro bianco, esclusivamente disegnata e progettata da noi.

Analisi organolettica

Colore rosa tenue, ha un perlage sottile e persistente. Il profumo ricorda il pane, i fiori rossi, la mela appassita e ciliegie-marasche di sapore pieno e suadente.

Temperatura di servizio

4°- 6°C stappando possibilmente la bottiglia al momento del consumo, raffreddata in un secchiello colmo di ghiaccio.

Bicchieri consigliati

Tulipano

Abbinamenti gastronomici

Eccellente aperitivo, può accompagnare volentieri tutto il pasto, specialmente i piatti di pesce e i più bei momenti di festa e allegria.

