

ENROSADIRA

ROSÉ DI PINOT

BRUT

Il suo colore rosa intenso e luminoso è ravvivato da un perlage fine e persistente che termina in una spuma lieve e setosa. Al naso, i sentori di ribes e melograno, rosa e fiori di peonia, si fondono a note balsamiche di mentuccia. In bocca è intenso e avvolgente, di vibrante mineralità. Un vino complesso dal lungo finale in cui affiorano sentori di piccoli frutti rossi.

Vitigno: Pinot Nero (100%).

Collocazione geografica: Triveneto.

Periodo di vendemmia: prima decade di settembre.

Vinificazione: Le uve di Pinot Nero sono vinificate con un brevissimo contatto (poche ore) con le bucce e successivamente il mosto viene separato dalle bucce ed avviato alla fermentazione che si svolgerà ad una temperatura di 20°C. Il vino base viene preparato per la presa di spuma ed una lenta rifermentazione in grandi recipienti chiusi a 14 - 15 °C, con successiva sosta sui lieviti di minimo 6 mesi.

Pressione in bottiglia: 5,5 atm.

Residuo zuccherino: 6 g/l ca.

Alcool: 12%.

Temperatura di servizio: 5 - 7 °C, stappando la bottiglia al momento del consumo.

Abbinamenti: Ottimo come aperitivo e da godere a tutto pasto. Abbinamento sublime con piatti leggeri a base di pesce crudo e il sushi o a carni bianche. Ottimo accostato a formaggi o salumi di media stagionatura. Si sposa egregiamente a primi piatti a base di verdure

Formati disponibili: 0,75 L.




RUGGERI
VALDOBBIADENE