



# Brut Rosé

## PINOT NERO METODO CLASSICO BRUT ROSE'

R&S Brut Rosé è lo spumante ottenuto da uve Pinot Nero coltivate nei vigneti della nostra tenuta sita nel comune di Montebello della Battaglia (PV), eseguendo lavorazioni e trattamenti ridotti (agricoltura a basso impatto ambientale).

**TAPPO:** Sughero

**GRADAZIONE :** 12,5 % Vol

**VENDEMMIA:** Raccolta a mano, in casse, la seconda settimana di agosto.

**VINIFICAZIONE:** Pressatura soffice, fermentazione in purezza con lieviti selezionati a temperatura controllata in vasca d'acciaio. Successiva presa di spuma in bottiglia con lieviti selezionati ed affinamento per almeno 24 mesi sui lieviti trascorsi i quali la sboccatura e il dosaggio della liqueur completano la naturale evoluzione del prodotto.

**CONSIDERAZIONI:** E' un vino spumante rosato dalla spuma persistente e ampia, il perlage è fine e continuo; ha colore rosa tenue con riflessi caratteristici. All'olfatto ha buona intensità, si riconoscono sentori di piccoli frutti e spezie. Il gusto è fresco, sapido, deciso ma delicato, dotato di buon corpo.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 8-10 ° C.

**FORMATI DISPONIBILI:** Bottiglia L 0,75  
Magnum L 1,5

