

## Crémant d'Alsace Rosé

Il Crémant d'Alsazia necessita di rigorose condizioni di produzione e di continuo monitoraggio. Le uve sono selezionate con cura, prive di impurità, e successivamente riposte in pressa, nel rispetto del "metodo Champenoise".

Dopo la prima tradizionale fermentazione, nelle vasche d'acciaio a temperatura controllata, avviene, nelle bottiglie, la seconda fermentazione.

Assistiamo al processo di "presa di spuma". Questo naturale processo va seguito con attenzione affinché, in ogni singola bottiglia, si ottenga il giusto risultato. Segue il periodo di affinamento per terminare con il remouage e sboccatura finale per un totale di almeno 18 mesi di permanenza sur lie.

Questo Crémant Rosé è prodotto esclusivamente con il vitigno Pinot Noir, ricco di fascino ed eleganza. Pinot Nero (100%).

È perfetto per accompagnare raffinati aperitivi e cocktail. Fresco e discretamente fruttato può anche accompagnare abbinamenti gastronomici, antipasti sia caldi che freddi, frutti di mare, ma anche carni bianche, selvaggina e per finire, dessert.

