CANTINA PUIATTI

DENOMINAZIONE
Vino Spumante di Qualità Metodo Classico

ROSÉ DE NOIRS METODO CLASSICO

VITIGNI
100% pinot noir

ZONA DI PRODUZIONE
Romans d'Isonzo, località Zuccole

TERRENI
Suoli alluvionali formati da uno strato sottostante ghiaioso ricoperto da argille rossastre ricche in ossidi di ferro

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Guyot bilaterale

DENSITÀ DI IMPIANTO
4800 ceppi/ha

RESA
120 q.li/ha

ETÀ MEDIA DELLE VITI
12 - 15 anni

BLEND
60% vino dell'annata e 40% vino di riserva

AFFINAMENTO
In serbatoi di acciaio inox

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA
Da 30 a 36 mesi sui lieviti

TIRAGGIO
Tra marzo e aprile

ALCOL
12,5%

DOSAGGIO
4 g/l

NOTE DI DEGUSTAZIONE
Dal bel colore di petalo di rosa, ha naso delicato, floreale e speziato, con cenni di piccoli frutti rossi, e bocca setosa e bilanciata, con finale avvolgente.

0,75 L

CANTINA PUIATTI
LOCALITÀ ZUCCOLE 4
34076 ROMANS D'ISONZO
PUIATTI.COM