

# 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**