

LINEA VIE DEL SALE

Rosé metodo classico brut

Vino rosé 75 cl

Regione: **Piemonte** - Vitigni: **Pinot Nero e Chardonnay**



Scheda tecnica

Classificazione: Metodo Classico

Vitigno: Pinot Nero – Chardonnay

Vigneto: nei comuni di Santo Stefano Belbo / Calosso / Cossano Belbo / Loazzolo - **Sistema**

allevamento: guyot - Terreni: marnosi e calcarei

Vendemmia: ultima decade di agosto

Vinificazione: dopo la fermentazione di entrambe le tipologie di uva, il vino affina in legni usati per 7 mesi circa, con batonnage settimanale. Non filtrato e non chiarificato. Zuccheri residui: 6,5 g/l – Brut

Caratteristiche organolettiche: perlage fine e persistente, colore rosa antico. All'olfatto presenta sentori di crosta di pane e frutti rossi. Al gusto rivela un giusto punto di equilibrio tra struttura e freschezza.

Abbinamenti: ideale come accompagnamento a tutto pasto, compresi piatti a base di carne rossa. Non risulta adatto come abbinamento per i dessert.

Alcol: 12,5%

Temperatura di servizio: 7-9° C

Produttore: **Marcalberto**
