

Rosé de saignée Demi-sec 100 % Pinot Meunier

Da degustare abbinato a dessert come charlotte alle fragole, clafoutis di ciliegie e simili, indicato anche con dolci a base di cioccolato.

Vinificazione:

Diraspatura completa e fermentazione in presenza delle vinacce tra le 24 e 48 ore, in seguito pressatura leggera; il colore è ottenuto da macerazione. Lo sciroppo di dosaggio è composto da vini di riserva e da zucchero di canna, ed è invecchiato in botti di rovere.

Note organolettiche:

Aspetto: Lo Champagne si presenta con una veste luminosa e abbastanza densa, di colore rosa lampone intenso con riflessi rosa arancio. Bollicine fini e vivaci annunciano un vino ricco e fresco.

Olfatto: Un avvolgente insieme di frutta rossa candita (confettura di fragola, gelatina di ribes, pasta di frutta, ciliegia nera) che termina con un leggero tocco di viola.

Palato: Gustoso e invitante, la frutta si esprime con vivacità. Sensazione leggera che non appesantisce.

Vino proposto solo in bottiglia bianca da 75 cl.



Profilo Enologico

Terroir	Il vigneto è piantato su suolo argilloso-calcareo ed è gestito secondo i principi della viticoltura ragionata
Dosaggio	Demi-sec, (33 g di zucchero al litro)



100% Pinot Meunier

