SPUMANTE EXTRA BRUT ROSÉ

VITIGNO: 50% Nebbiolo - 50% Pinot Nero
VIGNETO: comune di Canale.
VINIFICAZIONE: macerazione a freddo per 24-36 ore, fermentazione a 18°C in barriques usate di almeno 10 anni, presa di spuma secondo il "metodo classico champenoise" a 15°C.
MATURAZIONE: 24 mesi sui propri lieviti in bottiglia.
RESA ETTARO: 60 hl/ha
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: colore rosa scarico, perlage fine e
persistente, profumi varietali del nebbiolo, lampone, viola, crosta di pane e scorze di lievito, molto secco (zuccheri 5g/*l*), tannino dolce, equilibrio e lunga persistenza in bocca.
ABBINAMENTI: perfetto come aperitivo, si abbina a tutti i piatti esclusi i dolci.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6°C - 43°F
CAPACITA BOTTIGLIE: 0,75*l* - 1,5*l* - 3*l* - 6*l* - 9*l*

SPUMANTE EXTRA BRUT ROSÉ

VINE: 50% Nebbiolo - 50% Pinot Nero
VINE-YARD: in Canale.
VINIFICATION: cold maceration for 24-36 hours, fermentation at 18°C in barriques used for at least 10 years, "champenoise method" at 15°C.
AGEING: 24 months on its own yeast in the bottle.
YIELD PER HECTARE 60 hl/ha
ORGANALEPTIC CHARACTERISTICS: Rosy colour, fine and lasting taste, with a bouquet of Nebbiolo grapes, raspberries, violets, bread crust and yeast, extra dry (sugar 5g/l), sweet tannin, well-balanced with a long after taste
Perfect as an aperitif, goes well with all plates except sweets.
TO BE SERVED AT 6°C - 43°F
BOTTLES: 0,75l - 1,5l - 3l - 6l - 9l