



METODO CLASSICO



GRAN ROSÈ

- UVA** Pinot Nero da cloni italiani e francesi
- AREA DI PRODUZIONE** Vigneti in Località Cret, nel comune di Dolegna del Collio
- TERRENO** Strati di marna e di arenaria, "ponca" ricca di calcare e silice, a 100 m slm
- CLIMA** Molto mite, abbastanza piovoso, ben ventilato
- SISTEMA DI ALLEVAMENTO** Guyot bilaterale con una densità di 4800 ceppi per ha, ed una resa di 1,5 kg ca. per pianta
- VENDEMMIA** Rigorosamente a mano
- VINIFICAZIONE** In rosa, alla temperatura di 18°, malolattica non svolta
- MATURAZIONE** In acciaio prima e in bottiglia, sui lieviti per almeno 36 mesi
- DOSAGGIO DI SPEDIZIONE** dosage zero millesimato
- CARATTERISTICHE** Spumante delicato, esprime aromi intensi, puliti e gradevoli che si aprono con note di lampone, more, fragoline di bosco con richiami ad alcune varietà di rose. Spuma e perlage abbondanti. Bollicine sottili che salgono lente, spesso, quasi cremosa, continua e persistente.
- ABBINAMENTI SUGGERITI** Ideale come aperitivo. Se ne consiglia il consumo a tutto pasto, ottimo anche con piatti a base di carne (salumi ed insaccati). Perfetto l'abbinamento con piatti a base di pesce. Per meditare anche con un sigaro, da soli o... in compagnia.
- TEMPERATURA DI SERVIZIO** 10 °C
- NOTE** Interpretiamo, per primi in Friuli, il Metodo Classico dal 1978. Nel 2008 nasce questo Rosé, frutto di lunghe riflessioni e di pazienti sperimentazioni. Massima sfida della tecnica e dell'arte enologica e spumantistica. Primo e unico spumante Metodo Classico Rosé del nostro territorio.

**BICCHIERE
E
FORMATI**

