BRICCO di NEIVE . PIEMONTE . ITALIA

DANTE RIVETTI

...vini del Piemonte

Brut Rosé - Metodo Classico V.S.Q. Millesimato Ivan

Denominazione: Brut Metodo Classico
Vigneti: Comune di Costigliole d'Asti
Vitigno: Pinot Nero 100%
Resa per ettaro: hl. 70
Esposizione: Sud-Est
Terreno: sabbioso - calcareo
Forma di allevamento: Guyot

Fermentazione: a freddo per18/24 ore in acciaio
Affinamento: rifermantazione in bottiglia per 24 mesi sui lieviti nelle nostre cantine ad una temperatura costante di 12° C, seguito da un affinamento in bottiglia di 6 mesi
Remuage: 3 settimane
Caratteristiche: il colore si presenta ambrato con note aranciate (buccia di cipolla)
Profumo: fresco e intenso con note di piccoli frutti rossi
Sapore: gusto secco, fresco e pulito, armonico senza eccessi - Perlage fine e persistente
Abbinamento: si adatta bene a tutto pasto, come aperitivo e piatti a base di pesce
Gradazione alcolica: 12.5%
Temperatura di servizio: 5-6° C.