

# FIOROSA

SPUMANTE ROSÈ



## ORIGINE UVE

vigneti di famiglia

## UVE

100% Pinot Nero

## VENDEMMIA

Agosto, manuale

## VINIFICAZIONE

pressatura soffice, in acciaio a temperature controllate con lieviti selezionati

## PRESA DI SPUMA

Metodo Martinotti-Charmat in autoclave per un minimo di 10 mesi

## AFFINAMENTO

minimo 100 giorni in bottiglia.

## ALCOOL

12,00 % vol.

## ZUCCHERI RESIDUI

5 g/lt

## PERLAGE

fine e piacevolmente persistente

## VISTA

rosa tenue dai sottili riflessi corallo

## NASO

i toni fruttati di ciliegia, fragolina di bosco e lampone si uniscono ad un sentore di lievito che ricorda la piccola pasticceria

## PALATO

un sorso teso, largo e di ottima persistenza, lo rende perfetto per osare con abbinamenti particolarmente complessi

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

5/7 °C

## CONSERVAZIONE

al buio in luogo fresco e asciutto con temperatura ideale di 20°

