



Prediomagno®



V.S.Q.

BRUT ROSÉ

METODO CLASSICO

LOCALITÀ

Il vigneto è sito nel Comune di Grana, posto a un' altitudine di 240 m s.l.m., su un terreno calcareo argilloso con esposizione sud-ovest.

VITIGNO

Pinot Nero 100%. Forma di allevamento Guyot semplice. Vendemmia inizio-metà agosto.

VINIFICAZIONE

Le uve in cassetta vengono sottoposte a una selezione manuale, che consente di avviare alla fermentazione solo gli acini migliori. La pressatura ovviamente è soffice e la fermentazione avviene in vasche di acciaio a temperatura controllata.

AFFINAMENTO

In bottiglia sui lieviti per 36 mesi.

DESCRIZIONE

Alla degustazione si presenta con un perlage fine e persistente, di colore rosa tenue, con riflessi di fiori di pesco, esprime note fruttate di lampone e fragoline di bosco, con leggeri sentori di crosta di pane. Al palato si percepisce una piacevole sensazione tattile di croccantezza, dovuta alla finezza delle bollicine, gusto secco, ma di grande armonia ed eleganza.

ABBINAMENTO

Indicato come aperitivo, accompagna bene anche piatti non eccessivamente strutturati e può essere quindi un vino "da tutto pasto".

CONSERVAZIONE

Si consiglia di mantenere le bottiglie in modo orizzontale, in luoghi freschi (sotto i 18 °C), poco luminosi e non soggetti a sbalzi termici. È un vino pronto da bere e si può tenere in cantina per 2-3 anni.

FORMATI DISPONIBILI

0,75 L

TEMPERATURA DI SERVIZIO

7-9 °C