

Vigne del Vulture



Rosè

Vino spumante ottenuto da Uve Pinot Nero con metodo Charmat lungo e affinamento sulle fecce di 6 mesi.

Colore rosa tenue, dai riflessi rubino, perlage fine e persistente. Aroma delicato e fine, di gusto morbido e fresco con note finali di crosta di pane.

Il Pinot nero costituisce, tra tutti i vitigni del mondo, il più nobile e allo stesso tempo il più difficile da interpretare, facendosi oggetto di una degustazione necessariamente complessa.

La sua origine è da ricercarsi nella regione francese della Borgogna, dove è alla base dei più grandi vini della zona. La vinificazione in bianco, quindi senza contatto con le bucce, gli permette di dare forma a un "vino neutro".

Questo costituisce la miglior base per la produzione dello spumante, al quale conferisce anche corpo, complessità e una notevole longevità.

In Francia invece è alla base del successo del principe dei vini spumanti, lo Champagne.

Colore: Rosa intenso.

Odore: Intenso, fine.

Sapore: Vellutato, leggermente morbido, armonico.

Vitigni: Prodotto solo con uve Pinot Nero, vinificate in bianco.

Vinificazione: La presa di spuma è ottenuta con metodo Charmat lungo (circa 6 mesi di autoclave).

Servizio: Si serve a temperatura 8 gr

Abbinamenti: Si accompagna a piatti impegnativi di pesce, antipasti e dessert.

