

PICCHIONI

“PROFILO ROSÉ” PAS DOSÉ MILLESIMATO VINO SPUMANTE DI QUALITÀ

Zona di produzione: Montecalvo Versiggia.

Terreno: argilloso-limoso con esposizione a est.

Vitigno: pinot nero (100%).

Vinificazione: dopo un'attenta raccolta manuale in cassetta, le uve subiscono una pressatura soffice e restano per 4 ore a contatto con le bucce. Il mosto viene quindi fatto fermentare in acciaio a temperatura controllata. In primavera viene imbottigliato e lasciato per almeno 8 anni sui lieviti. Prima della commercializzazione, le bottiglie vengono degorgiate e colmate con lo stesso vino, senza aggiunte di zucchero o *liqueur d'expédition*.

Note di degustazione: colore rosa ramato, buccia di cipolla. *Perlage* fine e persistente. Al naso colpisce il profumo della frutta matura seguito da sentori di frutta secca e spezie. Al gusto è secco e pieno con un lungo finale.

Abbinamenti: Metodo Classico molto versatile, consigliabile anche a tutto pasto.

Servizio: servire a temperatura di 8 °C in un bicchiere a tulipano ampio.

Formati disponibili: bottiglia 0,75 l e magnum 1,5 l.



*Il comportamento è uno specchio
in cui ognuno riflette la propria immagine.*

Johann Wolfgang Goethe