

# PICCHIONI

## PROFILO ROSÉ

VINO SPUMANTE DI QUALITÀ - PAS DOSÉ

**Zona di produzione:** valle Versa (Montecalvo Versiggia).

**Terreno:** argilloso-limoso.

**Vigneti:** esposti a est.

**Vitigno:** pinot nero.

**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 fermenta quindi in acciaio a temperatura controllata. In primavera il vino base viene imbottigliato e lasciato sui lieviti per almeno 8 anni. Le bottiglie sono infine sboccate e colmate con vino dello stesso millesimo, senza aggiunta di zucchero. Il Metodo Classico così ottenuto riposa in bottiglia alcuni mesi prima della commercializzazione.

**Note di degustazione:** colore 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 calice a tulipano ampio.

**Formati disponibili:** bottiglia 0,75 l.

**Contiene solfiti.**  
**Prodotto in Italia.**



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

Johann Wolfgang von Goethe