

# Brut Rosa Dodici Lune



Prodotto da uve Pinot Nero vinificate in rosa. È un vino spumante ottenuto da lenta fermentazione, e successiva maturazione sul proprio lievito per un periodo di dodici lune. Il profumo è elegante, con sentori di frutta di bosco e lievito maturo. Il gusto è asciutto, armonico e di buona lunghezza.

Aus Pinot Nero-Trauben als Rosé vinifiziert. Ein Schaumwein hergestellt mit langsamer Gärung, der zwölf Monde lang auf den eigenen Hefen reift. Eleganter Duft mit Anklängen an Waldfrüchte und reife Hefe. Im Geschmack trocken, harmonisch, mit guter Länge.



## Scheda tecnica - Technische Daten

Vitigno <i>Rebsorte</i>	Pinot Nero <i>Pinot Noir</i>
Forma di allevamento <i>Erziehungssystem</i>	Cordone speronato <i>Kordon</i>
Epoca di vendemmia <i>Lesezeitraum</i>	20 Settembre / 30 Settembre <i>20. - 30. September</i>
Uva per ha max <i>Traubenertrag in kg pro ha</i>	90 Q.li/HA 90 dz/ha
Vinificazione <i>Vinifikation</i>	In rosa con pressatura soffice - <i>Leichte Pressung, kurze Verweildauer auf den Schalen (rosa vinifiziert)</i>
Fermentazione primaria <i>Erstgärung</i>	Decantazione statica e fermentazione a temperatura controllata <i>Statisches Dekantieren und Gärung bei kontrollierter Temperatur</i>
Presa di spuma <i>Schaumbildung</i>	60 giorni <i>60 Tage</i>
Affinamento <i>Ausbau</i>	12 lune <i>12 Monde</i>
Metodo di spumantizzazione <i>Versektungsmethode</i>	Rifermentazione in grande recipiente "Metodo Charmat" <i>Erneute Gärung in großen Behältern "Charmat" Methode</i>

## Caratteristiche analitiche - Analyse

Alcohol - <i>Alkohol</i>	12,5% Vol.
Residuo zuccherino - <i>Restzucker</i>	4 g/L

## Caratteristiche organolettiche - Organoleptische Eigenschaften

Perlage	Fine e persistente - <i>Fein und anhaltend</i>
Spuma - <i>Schaum</i>	Cremosa - <i>Cremig</i>
Profumo - <i>Bukett</i>	Elegante con sentori di pane, lievito maturo <i>Elegant mit Anklängen an Brot, reife Hefe und rote Waldfrüchte</i>
Gusto - <i>Geschmack</i>	Asciutto, armonico e di buona lunghezza <i>Trocken, harmonisch und lang anhaltend</i>

## Abbinamento - Speiseempfehlung

Ottimo come aperitivo, accompagna antipasti di pesce crudo, primi e secondi piatti a base di pesce - *Sehr gut als Aperitif, passt gut zu rohem Fisch sowie Vorspeisen und Hauptgängen auf Fischbasis*

## Conservazione - Lagerung

Le bottiglie vanno conservate verticali, in ambiente fresco ad umidità costante, lontano dalla luce  
*Flaschen sollten aufrecht und kühl, bei konstanter Feuchtigkeit und fern von Lichtquellen gelagert werden*

## Come indicare sulla carta dei vini - Angabe auf der Weinliste

Brut Rosa Dodici Lune

Temperatura di servizio - *Serviertemperatur*: 6-8°C