

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.

Produced from Pinot Noir grapes, vinified as a rosé. It is a sparkling wine obtained by a long, slow fermentation and subsequent maturation on its lees for a period of twelve months. Its elegant bouquet displays hints of wild berries and a refined yeastiness. Dry, harmonious and long on the palate.



Scheda tecnica - Technical information

Vitigno <i>Variety</i>	Pinot Nero <i>Pinot Noir</i>
Forma di allevamento <i>Training system</i>	Cordone speronato <i>Cordon Spur</i>
Epoca di vendemmia <i>Harvest period</i>	20 Settembre / 30 Settembre <i>20 September / 30 September</i>
Uva per ha max <i>Maximum yield per ha</i>	90 Q.li/HA 9,000 kilos/ha
Vinificazione <i>Vinification</i>	In rosa con pressatura soffice <i>Brief skin contact; soft pressing</i>
Fermentazione primaria <i>First fermentation</i>	Decantazione statica e fermentazione a temperatura controllata - <i>Static settling and temperature-controlled fermentation</i>
Presa di spuma <i>Prise de mousse</i>	60 giorni <i>60 days</i>
Affinamento <i>Maturation</i>	12 lune <i>12 "moons" (months)</i>
Metodo di spumantizzazione <i>Sparkling winemaking method</i>	Rifermentazione in grande recipiente "Metodo Charmat" <i>Refermentation in large, pressurized tanks ("Charmat Method")</i>

Caratteristiche analitiche - Analytical characteristics

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

Caratteristiche organolettiche - Tasting notes

Perlage	Fine e persistente - <i>Fine and persistent</i>
Spuma - <i>Mousse</i>	Cremosa - <i>Creamy</i>
Profumo - <i>Bouquet</i>	Elegante con sentori di pane, lievito maturo <i>Elegant, with scents of freshly baked bread and a refined yeastiness</i>
Gusto - <i>Taste</i>	Asciutto, armonico e di buona lunghezza <i>Dry, harmonious and persistent</i>

Abbinamento - Food pairing

Ottimo come aperitivo, accompagna antipasti di pesce crudo, primi e secondi piatti a base di pesce - *Excellent as an aperitif, it also goes well with raw fish, and with fish dishes in general*

Conservazione - Storage

Le bottiglie vanno conservate verticali, in ambiente fresco ad umidità costante, lontano dalla luce - *The bottles should be kept upright in a cool, dark place with constant humidity*

Come indicare sulla carta dei vini - What to call it on a wine list

Brut Rosa Dodici Lune

Temperatura di servizio - *Serving temperature:* 6-8°C