

La Fusina



Azienda Agricola

P. NERO ROSÈ VINO SPUMANTE DI QUALITÀ METODO CLASSICO EXTRA BRUT

Dopo una vinificazione in rosa, con pressatura soffice sulle uve, leggera macerazione e successiva fermentazione in acciaio questo vino matura sui lieviti per circa 18 mesi. In tarda primavera viene imbottigliato con bidule e tappo corona dove avviene la rifermentazione naturale in bottiglia e successivo affinamento su lievito.

Il suo colore è rosato tenue con riflessi cerasuolo, con un profumo intenso con note di mela rossa matura e rosa selvatica che convivono con il sentore di crosta di pane e miele dovuti all'affinamento in bottiglia. Ha un sapore pieno e potente con grande equilibrio acido-tannico con un delicato retrogusto di frutta candita e nocciole tostate.

Si abbina a piatti elaborati con predilezione per i crostacei e carni bianche, ottimo anche con i formaggi di media stagionatura, insuperabile con affettati e crostini.

Varietà	100% Pinot Nero
Età vigneti	30 anni
Gradazione alcolica:	13°
Produzione media:	2000 bottiglie
Temperatura di servizio	6-8 °C

