

# ROSÈ DI PINOT BRUT

## VINO SPUMANTE

ITA

Ha delicato colore rosa pallido, brillante, con sottile e continuo perlage. Il profumo è pronunciato e persistente, molto fine, e presenta un'ampia gamma di sentori fruttati con ricordi di pesca, albicocca e ribes. Il sapore è secco, fresco di buona struttura e grande morbidezza; ha bilanciata armonia di sensazioni e finale fruttato. Accompagna molto bene antipasti di salumi, primi piatti asciutti e arrosti di carni bianche.

**Uve da cui è prodotto**  
**Collocazione geografica**

Pinot Nero, Pinot Bianco e Chardonnay.  
Dei nostri vigneti, collocati ai piedi del Montello,  
10 Km a sud di Valdobbiadene.

**Periodo di vendemmia**  
**Vinificazione**

Prima metà di settembre.  
In bianco, tranne un parziale contatto con le bucce  
per il Pinot Nero, alla temperatura di 18°C.

**Presenza di spuma**

Per lenta rifermentazione in grandi recipienti chiusi,  
a 12-14°C, con successiva sosta sui lieviti  
di circa 3 mesi. Pressione in bottiglia: 5 atm.

**Temperatura di servizio**  
**Residuo zuccherino**

5-7°C, stappando la bottiglia al momento del consumo.  
Circa 7 g/l.

ENG

Delicate pale pink in colour, this wine is brilliant with a very fine and continuous perlage. The bouquet, pronounced, persistent and very fine, offers a wide range of fruit aromas, bringing to mind peaches, apricots and red currants. Dry and refreshing on the palate, well structured and superbly soft, it offers a harmonious balance of sensations and a fruity finish. Rosè Brut goes very well with cold cuts, non-stuffed pasta and roasted white meats.

**Grape Varieties**  
**Geographical Location**

Pinot Nero, Pinot Bianco and Chardonnay.  
From our vines, at the base of Montello,  
10 Km south of Valdobbiadene.

**Harvest Period**  
**Vinification**

First half of September.  
White vinification, that is to say without the skins,  
except for partial contact with the skins for the  
Pinot Nero, at a controlled temperature of 18°C (64,4°F).

**Taking on of the Sparkle**

Through slow refermentation in large sealed tanks  
at 12-14°C (approx. 54-57°F),  
remaining with the yeasts for approximately 3 months.

**Serving Temperature**

Pressure behind the cork: 5 atm  
5-7°C (approx. 41-45°F), uncorking the bottle  
just before serving.

**Residual Sugar**

About 7 gr/Ltr.

