

Da uve Vernaccia Nera raccolte a mano, vinificate in bianco e rifermentate in bottiglia, si presenta con un delicatissimo rosa tenue dai riflessi ramati e una spuma fine e cremosa. Al naso una delicata nota di pepe incastonata nel frutto, fragoline di bosco, lamponi e mela rossa. In bocca grande equilibrio e morbidezza, con i frutti che, impreziositi dalla spezia e uniti da un richiamo di pane tostato, donano un finale fresco e prolungato. Ideale per accompagnare gli antipasti e gli importanti piatti di pesce compreso il sushi, o per un bicchiere in compagnia, si consiglia di servirlo a 8°C.

METODO CLASSICO ROSÉ

Colore ROSATO

Uve VERNACCIA NERA

Tipologia del terreno

MEDIO IMPASTO

con arenaria e calcare

Altitudine 450

Esposizione SUD

Sistema di allevamento GUYOT

Numero ceppi per ettaro 9000

Raccolta MANUALE

Resa per ettaro in quintali 40

Vinificazione e maturazione in ACCIAIO

Rifermentazione in BOTTIGLIA metodo

tradizionale classico con SOSTA

SULLE FECCE per almeno 30 mesi

VINO SPUMANTE BRUT METODO CLASSICO ROSÉ

From hand-picked Vernaccia Nera grapes, white vinified and refermented in bottles, it has a very delicate soft pink colour with copper hues with fine and creamy mousse.

To the nose there is a delicate note of pepper set into the fruit, wild strawberries, raspberries and red apple. In the mouth there is great balance and softness, with the fruit that, enriched by the spice and along with a suggestion of toasted bread, contribute to a fresh and prolonged finish.

Ideal as an accompaniment to starters and important fish dishes including sushi, or to drink in company. Serve at 8 °C.

Colour ROSÉ

Grape VERNACCIA NERA

Soil type MODERATELY

LOOSE-PACKED SANDSTONE

and LIMESTONE

Altitude 450 m

Exposure SOUTH

Vine training system GUYOT

Number of plants per hectare 9000

Picking BY HAND

Yield per hectare in quintals 40

Vinification and ageing in STEEL

Secondary fermentation in BOTTLES

with ON LEES classic traditional

method for at least 30 months



PREMIAZIONI E RICONOSCIMENTI 2016

BIBENDA 

GAMBERO ROSSO 

SLOW WINE CONSIGLIATO

LUCA MARONI 86/99