



Arturose Metodo Classico Brut Rosé

Scheda Tecnica

Ottenuto secondo il Metodo Talento dalla vinificazione in rosato delle stesse uve Pinot Nero utilizzate per il Brut e provenienti

da vigneti attentamente selezionati in base alla collocazione, esposizione, altitudine e tipologia dei terreni.

VITIGNO: PINOT NERO

VENDEMMIA: FINE AGOSTO

PRESA DI SPUMA: SECONDO IL METODO CLASSICO DI RIFERMENTAZIONE IN BOTTIGLIA CON SOSTA SU LIEVITI DI MINIMO 24 MESI

Modalità di servizio e Abbinamenti

Modalità di servizio: bicchiere da vino rosso importante

Temperatura di 6/8°.

Abbinamenti: come aperitivo, a tutto pasto, con crostacei e dessert , formaggi erborinati e parmigiano.

Formato 75 cl.

Note Organolettiche

Colore: rosa salmone tenue con leggeri riflessi ramati. Perlage: fine e persistente.

Profumo: complesso, fresco ed elegante, caratteristico, con sentori di lieviti e vaniglia e note di frutti di bosco.

Gusto: fine ed equilibrato, con ampia persistenza aromatica.

Riconoscimenti

VENDEMMIA 2013

GAMBERO ROSSO 2017: 2 BICCHIERI

VENDEMMIA 2011

GAMBERO ROSSO 2016: 2 BICCHIERI