

LaRegola®

L'ECCEZIONE BRUT ROSATO

SPUMANTE ROSE' BRUT METODO CLASSICO



Giacitura/Tipo di terreno: 50 mt s.l.m. Sabbie plioceniche

Varietà di uva: Pinot Noir

Tenore alcolico: 12,5%.

Vendemmia: selezione in campo e raccolta manuale delle uve.

Vinificazione: Cernita accurata dei grappoli con successiva pressatura, fermentazione a temperatura controllata in tini di acciaio inox e presa di spuma secondo il metodo classico: il tutto interamente in azienda.

Affinamento/Invecchiamento: 36 mesi sui propri lieviti naturali con remuage manuale dosaggio zero. Almeno tre mesi in bottiglia dopo la sboccatura.

Tipo di bottiglia: 750 ml

Abbinamenti: con antipasti e primi piatti di terra e mare, con pizza, con carni bianche e verdure grigliate, secondi piatti di pesce.

Vineyard location/Type of soil: 50 mt above sea level. Red Mediterranean soil with Pliocene sands.

Grape variety: Pinot Noir

Alcohol content: 12.5%.

Grape harvest: By hands with a careful selection.

Winemaking process: Manual selection of the berries, fermentation at 18° in stainless steel inox vats, classic method entirely produced in the Winery.

Refining/Aging: Hand made remuage, 36 mesi on its natural yeasts without dosage. At least 3 months in bottles after disgorging.

Types of Bottle: 750 ml

Food and wine pairing: with land and sea appetizers and first courses, with pizza, with white meats and grilled vegetables, fish main courses