

# 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