



AZIENDA AGRICOLA
Stefania Mezzetti

METODO CLASSICO

BRUT – ROSE'



Enologo/Wine Maker:
Tiziano Vistalli
Agronomo/Agronomist:
Massimo Ricco

**Vendemmia:**

A mano a maturazione del frutto

Uvaggio:

Pinot Nero 100%

Nome del Vino:

Metodo Classico Rosato

Bottiglie prodotte:

1000 bottiglie nel 2015.

Grad. Alcolica: 13%.**Colore:**

Perlage a grana sottilissima e persistente, colore rosa tenue che assume nel tempo sfumature buccia di cipolla

Olfatto:

Elegante con note di piccoli frutti rossi, sfumature di frutta secca e crosta di pane

Sapore:

Fresco e garbato, molto armonico con elegante fondo di ribes nero e mandorla. Lunga sensazione fruttata di piccoli frutti rossi

Vinificazione:

Fermentazione in bottiglia

Affinamento:

Affinamento minimo 24 mesi in bottiglia

Servire: 6-8° C**Abbinamenti:**

Ideale come aperitivo, ottimo con primi piatti e grigliate di pesce, si abbina bene anche con crostacei e carpaccio di pesce

**Harvest:**

Hand-picked at fruit ripening

Grape variety:

Pinot Noir 100%

Name of Wine:

Metodo Classico Rosè

Bottles production:

1000 bottles in 2015.

Alcohol content: 13° C**Colour:**

Thin perlage and persistent grain, soft pink color that in time nuances of onion skin

Smell:

Elegant with notes of red berries, dried fruit and nuances of bread crust

Taste:

Fresh and gentle, very harmonious with elegant black currant and almond background. Long fruity sensation of small red fruits

Vinification:

Fermentation in bottle

Refining:

Refined at least 24 months in bottle

To be Served at: 6-8° C**Food matching:**

Ideal as an aperitif, excellent with pasta dishes and grilled fish, it also goes well with shellfish and fish carpaccio