



MEROTTO
AZIENDA AGRICOLA

Grani di Nero

VINO SPUMANTE
ROSATO

GRAN CUVÉE ROSÉ BRUT



Rosé consistente e non convenzionale, giocato tra note fresche, acide e succose e una struttura che ne permette anche molteplici abbinamenti gastronomici.

CARATTERISTICHE TECNICO-IDENTIFICATIVE

Zona di produzione: vigne coltivate nella zona del Piave.

Vitigni: 100% Pinot Nero.

Vinificazione: breve macerazione pellicolare, vinificato in bianco con spremitura soffice e fermentazione in purezza a temperatura controllata. Presa di spuma e fermentazione naturale in autoclave per circa 60 giorni a 13 - 14°C.

Alcool: 11,5%

Residuo zuccherino: 8 g/l

Pressione a 20° C: 5 bar

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto: rosa lucente; spuma brillante e setosa; perlage fine e persistente.

Profumo: intenso e vivido; morbidi ed eleganti sentori di piccoli frutti rossi e fresca venatura di sottobosco.

Gusto: suadente, fresco e sapido; articolato su note di lampone, ribes e fragoline selvatiche.

Retrogusto: secco e vibrante con lungo finale fruttato.

Temperatura di servizio suggerita: 5 - 6°C

Formati disponibili: 0,75 - Magnum 1,5 litri