

## Bretta Rossa

# Cuvée Leonora Rosé – Alta Langa



### SPUMANTE ROSÉ metodo classico

*Alta Langa è una nuova DOCG Piemontese da uve Pinot e Chardonnay.*

*Il prodotto della vendemmia corrente è addizionata di un 10% del cuvée della vendemmia precedente, invecchiata in botti di rovere. Il risultato è uno spumante con almeno 24 mesi di invecchiamento sui lieviti, rotondo e ricco.*

**Varietà d'uva:** Pinot Nero 100% raccolte a mano e selezionate nei vigneti dell'Alta Langa piemontese, approvati dal disciplinare nelle province di Cuneo, Asti, Alessandria, al di sopra dei 250 m.s.l.

**Natura del terreno:** Tufaceo sedimentoso

**Epoca di vendemmia:** Agosto

**Raccolta:** Manuale in piccole cassette forate

**Vinificazione:** Alla pressatura soffice segue la chiarificazione del mosto e la fermentazione a temperatura controllata. Segue la fermentazione in bottiglia secondo il metodo classico. Il contatto con i lieviti permane per almeno 30 mesi, seguito dal tradizionale remuage su pupitre e degorgement à la glace.

### Note sensoriali

**Colore:** rosa cipria con perlage fine e persistente.

**Profumo:** ampio, ricco ed elegante, è speziato con note di mela golden e rosa canina

**Gusto:** al palato il vino è equilibrato, intenso con note di agrumi.

**Alcool effettivo:** Da 12 °C a 12,5 °C a seconda delle condizioni di vendemmia

**Confezionamento:** Tutti i materiali sono altamente selezionati

**Contenitori:** bottiglia champenoise da 75 cl

**Tappi:** tappi in sughero a fungo con gabbietta metallica

**Etichette:** adesive

**Capsule:** in polilaminato

**Imballaggi:** scatole in cartone da 1 e 6 bottiglie

**Temper. di servizio:** 8 °C

**Abbinamenti:** Ideale come aperitivo, con i primi piatti, pesce e crostacei. Eccellente con ostriche e conchiglie.

