

**Enrico Serafino**

## Metodo Classico Brut Rosé D.O.C.G.



**Uve:** pinot nero

**Zona di produzione:** Piemonte – vigneti dell'Alta Langa

**Altitudine:** altitudine oltre 250 metri s.l.m.

**Grado alcolico:** 12,5% vol Temperatura di servizio: 6-8° C

**Formati disponibili (litri):** 0,75 – 1,5

**Vinificazione:** dopo la raccolta manuale in cassette, l'uva viene pigiata e sottoposta a breve macerazione in pressa, seguita da spremitura soffice. La fermentazione avviene in serbatoi d'acciaio inox a temperatura controllata. Segue la fermentazione in bottiglia secondo il metodo tradizionale.

**Scheda organolettica:** colore rosato delicato e brillante. Perlage minuto e persistente. Complesso al naso, con note di frutta, fiori di campo, lievito e crosta di pane, in bocca è ricco, caratterizzato da ottima tensione acida, finale lungo e minerale. Esprime al meglio le caratteristiche del vitigno e del territorio.

**Abbinamenti:** eccellente come aperitivo, ma ideale anche in accompagnamento al pasto.

