



**Codice Articolo**

**&34269**

**COSTARIPA GRANDE ANNATA ROSE'17 12,5° 75 METODO CLASSICO**

**Unità di vendita al Cliente**

Tipo imballo

Bottiglia

Contenuto imballo

75cl

Codice EAN

8032551770479

Peso lordo imballo (kg)

1,6

**Caratteristiche**

Denominazione: Metodo Classico V.S.Q.

Tipologia: Spumanti

Regione: Lombardia

Paese: Italia

Vitigno:

Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero

Dosaggio: Brut

Sosta sui lieviti: 60 mesi

**Altre note**

**Grado alcolico:** 12,5

Questo Rosè nasce dall'idea di esprimere una volontà inusuale, unire la velocità e l'energia del Pinot Nero all'eleganza dello Chardonnay; valori che si esprimono nel tenue color perla. Bollicine prodotte con la seconda fermentazione in bottiglia, finissime e discrete che sollecitano totalmente il palato più esigente. Il 50% del mosto fermenta ed evolve in botti di rovere bianco da 228lt per circa 8 mesi. Vista: Perlage finissimo e di inusuale persistenza, con catenelle ben distribuite a formare la densità della corona. La sfumatura delicatamente cipria amplifica e rende lucente il color rosa antico. Profumo: Si manifesta complesso di frutta rossa ben matura, fragole, ribes e pesca selvatica. Agrumi e floreale di violetta e ciclamino. Ampio nella dolcezza della maturità dei frutti e dei fiori appena colti. Sapore: Elegante e pieno, un matrimonio sublime di struttura e vivacità, riferimento della migliore espressione di piena energia che accompagna il colore rosa della vita.