

TESTAROSSA

METODO CLASSICO

fascino millesimato

UVE 100% Pinot Nero

VINIFICAZIONE In bianco con pigiatura soffice. Il mosto fermenta con lieviti selezionati a temperatura controllata. La cuvée rifermenta in bottiglia con ceppi di lieviti esclusivi di La Versa

MATURAZIONE 36 mesi dalla vendemmia e 1 mese in bottiglia dopo la sboccatura

CARATTERISTICHE Spuma bianca cremosa, perlage sottile, continuo e persistente. Colore giallo paglierino brillante, profumo ben pronunciato, fragranza di confettura di ribes, nocciola tostata e alloro. Sapore morbido, ma fresco e vivo, molto armonico, con gradevole fondo di piccoli frutti maturi che si sofferma a lungo in bocca

ABBINAMENTI Come aperitivo e con tutti i cibi raffinati

SERVIZIO 6-7° C in bicchieri a flûte

NOTE TECNICHE Alcol: 13 %
Zuccheri residui: 6 g/l

