



La Versa

TESTAROSSA

METODO CLASSICO

fascino millesimato

DENOMINAZIONE

O.P. D.O.C.G. Metodo
Classico Cruasè Brut

UVE

100% Pinot Nero

VINIFICAZIONE

L'uva viene sottoposta ad una pressatura soffice, il mosto entra in contatto con le bucce dove viene fatto leggermente macerare, successivamente fermentata con lieviti selezionati a temperatura controllata. Dopo il tiraggio la cuvée rifermenta in bottiglia nel nostro caveau.

MATURAZIONE

Minimo 36 mesi sui lieviti, e due mesi di *elévage* in bottiglia prima della messa in commercio

CARATTERISTICHE

Color rosa antico. Profumo intenso, fragrante, fruttato. Buona struttura, fresco e sapido

ABBINAMENTI

Aperitivi, grigliate di pesce

SERVIZIO

6-8° C

NOTE TECNICHE

Alcol: 12,5 %

