



La Versa

TESTAROSSA

METODO CLASSICO

fascino millesimato

DENOMINAZIONE

O.P. Pinot Nero D.O.C.G.
Metodo Classico Brut

UVE

100% Pinot Nero

VINIFICAZIONE

In bianco con pressatura soffice. Il mosto fermenta 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 èlevage in bottiglia prima della messa in commercio

CARATTERISTICHE

Spuma bianca cremosa, perlage fine, continuo e persistente.
Colore giallo paglierino brillante, profumo ben pronunciato, fragranza di ribes crosta di pane con finale agrumato.
Sapore morbido, ma fresco e vivo, molto armonico, con gradevole retrogusto di piccoli frutti rossi che si sofferma a lungo in bocca

ABBINAMENTI

Come aperitivo e crudità di pesce

SERVIZIO

6-7° C

NOTE TECNICHE

Alcol: 13 %

