AUSTIN

DENOMINAZIONE: Spumante Brut Metodo Classico Rosato
COLORE: rosa ramato
ALCOL: 12% vol
ZONA DI RACCOLTA: Rosignano (AL)
TIPO DI TERRENO: ricco di calcare da roccia arenaria e sedimenti fossili
VARIETÁ: Pinot Nero 100%
ALTITUDINE: 260 m slm
ESPOSIZIONE: Ovest
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: guyot
EPOCA DI VENDEMMIA: Agosto 2020
TIPO DI RACCOLTA: raccolta a mano in cassette
ETÁ IMPIANTO: 2004
PRODUZIONE PER HA: 60 ql
FERMENTAZIONE: la 1° per creare il vino base, la 2° in bottiglia con lieviti selezionati. Tirage 26.08.2021. Sboccatura: Marzo 2023
IMBOTTIGLIAMENTO: Marzo 2023
QUANTITÀ: 2.008
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6/8 °C
MIGLIOR PICCO EVOLUTIVO: 7 anni

NOTE: il colore richiama i suoi delicati profumi floreali. Si percepiscono note di lievito e crosta di pane. Fresco ed elegante con una buona acidità. La bollicina è fine, persistente e piacevole in bocca.

ABBINAMENTO: ostriche e foie gras sono entrambi accostamenti eleganti, ma per un abbinamento più semplice provalo con patatine o pollo fritto.

FORMATI: 750 ml / 1500 ml