



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

VARIETÀ: 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

ETÀ 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: Novembre 2023

IMBOTTIGLIAMENTO: Novembre 2023

QUANTITÀ: 3.797

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