



AUSTIN

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.



DETTAGLI GENERALI

- Spumante Pas Dosè Metodo Classico Rosato
- Rosa ramato
- Vol 12,5%

ZONA DI PRODUZIONE

- Rosignano Monferrato (AL)
- 260 m s.l.m. che guarda Ovest
- Terreno ricco di calcare da roccia arenaria e sedimenti fossili



DETTAGLI VITIVINICOLI

- Pinot Nero 100 %
- Età dell'impianto: 2004
- Sistema di allevamento: Guyot
- Produzione per ettaro: 60 ql
- Epoca di vendemmia: 3 agosto 2022
- Metodo di raccolta: manuale in cassette



PROCESSO DI VINIFICAZIONE

- Fermentazione: la 1° per creare il vino base, la 2° in bottiglia con lieviti selezionati.
- Tirage: 18/04/2023
- Sur lies: 22 mesi
- Sboccatura: febbraio 2025



DATI DI SERVIZIO

- Temperatura di servizio: 6-8°C
- Abbinamento: ostriche e foie gras sono entrambi accostamenti eleganti, ma per un abbinamento più semplice provalo con patatine o pollo fritto
- Miglior picco evolutivo: 7 anni
- Formati disponibili: 750 ml
- Tiratura: 3.528 bottiglie