



## PARTICOLARE BRUT ROSE' Spumante

**Tipologia** Spumante Toscana

**Zona d'origine** Loc. Cercatoia del Comune di Montecarlo

**Tipo di terreno** Medio impasto

**Vitigni** Sangiovese, Syrah

**Fermentazione e affinamento** Vinificazione in bianco di uve rosse e spumantizzato secondo il metodo Charmat: la spumantizzazione si effettua in autoclave ad una temperatura costantemente controllata dove, grazie ai lieviti selezionati, si ha un'ottimale presa di spuma. Trascorso il tempo della fermentazione, circa 120 giorni, si ha la quasi immediata filtrazione, così da preservare la naturale freschezza. L'imbottigliamento è la fase conclusiva di questo processo, preceduto da alcune settimane di affinamento in autoclave. Il vino continua un affinamento in bottiglia per altri 60 giorni.

**Alcol** 12%

**Formati** Champenoise verde scura da 0,750 ml in cartoni da 6 bottiglie  
Champenoise verde scura da 1,5 l in astuccio da 1 bottiglia  
Jeroboam da 3 lt e Magnum da 6 lt

**Colore** Rosa tenue.

**Profumo** Il profumo è fragrante, fresco e fruttato, con sentori iniziali di rosa canina, procedendo con quelli di amarena, lampone e fragola.

**Gusto** Alla freschezza gustativa complessa contrappone una spiccata acidità che gli conferisce ottima bevibilità, con un equilibrato tenore zuccherino. E' un prodotto molto elegante, anche grazie al suo perlage fine e molto persistente.

**Abbinamenti consigliati** Perfetto come aperitivo o abbinato a sformati di verdure, pesce grasso e pesce arrosto con verdure.