



SPUMANTE INEDITO BRUT ROSÉ NATURE Spumante

Tipologia Spumante

Zona d'origine Comune di Montecarlo Toscana

Tipo di terreno Medio impasto

Vitigni Sangiovese Syrah di diverse annate di cui una parte affinato in Tonneaux per circa 8 mesi

Fermentazione e affinamento Spumantizzazione secondo il metodo Charmat effettuata in autoclave orizzontale appositamente realizzata per il Buonamico, ad una temperatura costantemente controllata dove, grazie ai lieviti selezionati, si ha un'ottimale presa di spuma. Trascorso il tempo della fermentazione, circa 6 mesi, si ha la quasi immediata filtrazione così da preservare la naturale freschezza. L'imbottigliamento e la fase conclusiva di questo processo sono preceduti da alcune settimane di affinamento in autoclave.

Il vino continua un affinamento in bottiglia per altri 90 giorni.

Alcol 13%

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

Colore Rosa cerasuolo

Profumo Combina eleganza e complessità, piacevolezza e profondità sensoriale. Molto intenso, complesso, profumi di frutti a pasta rosa, mela e pesca

Gusto Al gusto risulta particolarmente strutturato e complesso contrapponendo alla spiccata acidità un equilibrato tenore zuccherino. Il perlage è fine e molto persistente. Note amarognole dovute alla permanenza in legno del Sangiovese, Syrah

Abbinamenti consigliati Particolarmente indicato per pranzi di pesce o di carni bianche.