

SPUMANTE BRUT ROSATO "1999 L'Aurora"

È uno spumante di classe, espressione di un'eleganza velatamente invitante.

IL VIGNETO: le nostre colline e la particolare lavorazione lo rendono un vino che sa farsi apprezzare da un sempre più ampio pubblico

IL VIGNETO: le nostre colline e la particolare lavorazione lo rendono un vino che sa farsi apprezzare da un sempre più ampio pubblico

ALLEVAMENTO: guyot

TIPOLOGIA TERRENO: marna calcarea di medio impasto

VINIFICAZIONE: fermentazione naturale in autoclave e presa di spuma con permanenza di sei mesi sugli lieviti

MATURAZIONE: 6 mesi e successivo affinamento in bottiglia

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: L'alta percentuale di Nebbiolo nella cuvée conferisce a questo rosè una piacevole fragranza

ABBINAMENTI: per la particolare finezza si consiglia come aperitivo e in abbinamento con antipasti e primi piatti a base di pesce

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°C

CAPACITÀ BOTTIGLIE: 0,75 L

SPUMANTE BRUT ROSATO "1999 L'Aurora"

It is a smart sparkling wine, the expression of a covertly tempting refinement

AREA OF PRODUCTION: our hills and its particular wine-making process allow us to offer a wine that is increasingly appreciated by more and more consumers

VINE TRAINING SYSTEM: guyot

SOIL TYPE: calcareous marl of medium texture

VINIFICATION: natural fermentation in autoclaves then a solution of yeasts is added for six months and the froth is selected

AGEING: 6 months ageing followed by bottle ageing

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS: the high percentage of Nebbiolo grapes in the cuvée gives a pleasant fragrance to this rosé wine

FOOD PAIRINGS: its harmonious elegance is suggested for cocktails and for starters or fish courses

SERVING TEMPERATURE: 5-6°C

BOTTLE CAPACITY: 0.75 L

