



LE VIGNE DI ROBERTO
TERREDICONFINE

Prime Rose

METODO CLASSICO





LE VIGNE DI ROBERTO
TERREDICONFINE

LE **PRIME ROSE** ACCENDONO LA PASSIONE. SONO PROFUMO CHE SOLCA LA MEMORIA, BOLLICINE CHE SOLLETICANO IL NASO, GUSTO CHE PERMANE TRA LE LABBRA. È IL MOMENTO DI INCONTRO TRA IL NOBILE PINOT NERO E LA RUSTICA VESPAIOLA: UN ISTANCE CHE DURA UN'ETERNITÀ. PERCHÉ LE PRIME ROSE **SEDUCONO**, SEMPRE.

CLASSIFICAZIONE

VINO SPUMANTE METODO CLASSICO
PAS DOSÉ

COLLOCAZIONE VIGNETI

SAN GIORGIO DI PERLENA

ORIENTAMENTO VIGNETI

SUD

GIACITURA TERRENI

SUOLO VULCANICO

VARIETÀ

PINOT NERO 90%, VESPAIOLA 10%

SISTEMA ALLEVAMENTO

CORDONE SPERONATO

PERIODO VENDEMMIA

FINE AGOSTO

VINIFICAZIONE

PRESSATURA SOFFICE DELLE UVE
E FERMENTAZIONE A TEMPERATURA
CONTROLLATA DI 16-18°C.

AFFINAMENTO

IN ACCIAIO FINO A PRIMAVERA SUI LIEVITI DELLA PRIMA FERMENTAZIONE. AL VINO BASE VIENE AGGIUNTO DEL LIQUER DE TIRAGE, POSTO IN BOTTIGLIE CHIUSE CON TAPPO CORONA E ACCATASTATE IN CANTINA A 12-14°C, DOVE INIZIA LA SECONDA FERMENTAZIONE. IL VINO RIMANE SUI LIEVITI PER ALMENO 36 MESI, PRIMA DI ESSERE SBOCCATO E MESSO IN COMMERCIO

FORMATI

750 ML E 1.500 ML

PERLAGE

FINE E PERSISTENTE

COLORE

ROSA TENUE

PROFUMO

UN BOUQUET AMPIO, PARTICOLARMENTE FINE ED ELEGANTE. SENTORI DI RIBES, FRAGOLINE E LAMPONI, NOTE FLOREALI DI BIANCOSPINO E SENTORI PIACEVOLI DI LIEVITO

GUSTO

SECCO, PIENO E ARMONICO.
BUONA PERSISTENZA

GRADO ALCOLICO

12%

ABBINAMENTO

IDEALE COME APERITIVO,
ACCOMPAGNATO TANTO
DA FINGER FOOD RAFFINATI
QUANTO CON DEL SEMPLICE PANE
E SOPRESSA. ACCOMPAGNA TUTTO
IL PASTO, IN PARTICOLARE PIATTI
DI PESCE ELABORATI.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6-8°