



ROSÉ GRAND CRU

- VITIGNO

Pinot Noir 70%

Chardonnay 30%

- VINIFICAZIONE

viticoltura sostenibile; vendemmia manuale tradizionale; uva intera, vinificazione tradizionale, pressatura diretta; invecchiamento sui lieviti e su listelli prima della sboccatura; tappo di sughero tecnico.

36 mesi sui lieviti

- GRADO ALCOLICO

12 %

- ASPETTO

color lampone, buon perlage, riflessi color salmone

- NASO

potente, lievi aromi di agrumi, generosi aromi di ciliegia e di ribes, sottili aromi di liquirizia

- BOCCA

ben equilibrato, generoso, setoso, lievi sentori di frutta rossa, tannino fine, corpo morbido e strutturato, buona intensità, buona tenuta