

## *Brut Rosé*

MILLÉSIMÉE



Il termine millesimato viene dato ai vini che vengono prodotti usando uve della stessa annata. Luisa Rosé nasce da uve autoctone che conferiscono un gusto fedele al terroir d'origine.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Ha spuma cremosa, giustamente evanescente, dal perlage fine e persistente. Colore rosa tenue. All'olfatto ha buona intensità e complessità, in una parola: elegante. Le note fresche fruttate e floreali di rosa si fondono con un delicato accenno di sottobosco, nel finale si avvertono delicate note di crosta di pane e lievito. Al gusto offre grande scorrevolezza ed eleganza: palato ricco, complesso con una equilibrata acidità ed una giusta freschezza. Finale asciutto e persistente.

### ABBINAMENTO

Perfetto come aperitivo o a tutto pasto con il pesce.

### VARIETÀ DELLE UVE

Refosco e Merlot

### FORMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

### CEPPI AD ETTARO

5.400

### VINIFICAZIONE

Pressatura soffice. Decantazione, statica a 10°. Fermentazione a 16°. Presa di spuma in autoclave a bassa temperatura a 13-15 gradi per 15 giorni.

### ÉLEVAGE

Sosta su lievito per 2 mesi

### AFFINAMENTO

In bottiglia per circa 1 mese

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

6°-8°C