

FATTORIA DEL CERRO



CERRUS METODO CLASSICO BRUT ROSÉ

ZONA DI PRODUZIONE: Montepulciano (SI)

VINIFICAZIONE E MATURAZIONE: le uve sono pressate in maniera soffice, la lunga e lenta fermentazione avviene a temperatura controllata (12° - 14° C) per garantire una buona concentrazione aromatica. Al termine della fermentazione alcolica il vino viene rimane sulle proprie fecce fini per 3 mesi fino all'imbottigliamento momento nel quale viene aggiunto il liqueur de tirage e il vino subisce una lenta presa di spuma per minimo 24 mesi

NOTE DI DEGUSTAZIONE: si presenta alla vista di colore rosa con riflessi violacei, al naso si percepiscono note di frutti rossi e principalmente sentori di lampone e ciliegia, in bocca è pieno con un perlage fine e persistente. Ideale come aperitivo, la profondità di sapore e la sua ricchezza permettono abbinamenti anche con carni bianche, da provare con la pizza