



## Butterfly Rosé

Vino elegante e gentile con perlage che si libra leggero come ali di farfalla Prodotto secondo il Metodo Classico il nostro "Pinoise" proviene da uve selezionate di Pinot.

### Varietà d'uva

Pinot Nero

### Colore

rosa antico

### Sentori

al naso piccoli frutti rossi, in bocca è secco, teso con una bollicina cremosa che ne rivela l'eleganza e la lunga sosta sui lieviti. La tonalità è ottenuta attraverso una breve macerazione delle bucce di Pinot Nero.

### Vinificazione

si esegue una vendemmia a mano in piccole casse; segue pressatura soffice delle uve intere di pinot nero. La vinificazione avviene per il 100% in acciaio. La primavera successiva viene imbottigliato con l'aggiunta di lieviti selezionati. Viene eseguito il remuage manuale e dopo una permanenza sui lieviti di almeno 48 mesi avviene la sboccatura con l'aggiunta della liqueur d' expedition.

### Abbinamenti gastronomici

Irrinunciabile per l'aperitivo  
si accompagna bene con i risotti, pesce e crostacei.

### Temperatura di servizio

Degustare a 6°/8°

### Gradazione

12,5% ALC VOL