



MEROTTO
AZIENDA AGRICOLA

Metodo Classico

ROSÉ DI PINOT NERO

PAS DOSÉ



*Graziano Merotto ed il Metodo Classico
si ricongiungono dopo oltre quarant'anni dalla
prima esperienza. L'eco delle origini risuona
nell'anima di questo vino.*

CARATTERISTICHE TECNICO-IDENTIFICATIVE

Zona di produzione: vigneto ubicato a Col San Martino nel comune di Farra di Soligo

Vitigni: 100% Pinot Nero

Vinificazione: spremitura soffice e successiva fermentazione in assenza di solfiti a temperatura controllata. Dopo la costituzione della cuvée e l'aggiunta del *liqueur de tirage*, avviene la fermentazione in bottiglia a temperatura controllata a 12°C con il vino che rimane a contatto con i lieviti, per un minimo di trenta mesi

Alcool: 12%

Pressione a 20° C: 5,5 bar

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto: rosa antico con spuma brillante e setosa. Perlage fine e persistente

Profumo: fragrante e caratterizzato da toni di pesca bianca, lampone, melograno con, in sottofondo, una delicata nuance speziata

Gusto: al palato è avvolgente e progressivo, dotato di energia e profondità

Retrogusto: chiusura con sentori agrumati

Temperatura di servizio suggerita: 4 - 5°C

Formati disponibili: Bottiglia 0,75 l - Magnum 1,5 l