

## Scheda Tecnica

# Andrè Rosè Millesimato 2017

<b>Classificazione</b>	<b>Spumante Millesimato Brut Metodo Classico Rosè.</b>
<b>Vitigni</b>	La composizione delle uve oggi è un <b>bilanciamento perfetto</b> tra <b>Pinot Nero</b> che apporta struttura e profondità allo <b>Chardonnay</b> .
<b>Vinificazione</b>	Le uve sono sottoposte ad una <b>pressatura soffice</b> e una successiva <b>vinificazione a temperatura controllata</b> in <b>acciaio</b> e una parte in <b>piccole botti di rovere francese</b> .
<b>Affinamento sui lieviti</b>	Arrivato a <b>40 mesi su lieviti</b> , dalla vendemmia alla messa in commercio.
<b>Caratteristiche organolettiche</b>	<b>Perlage</b> estremamente <b>fine, continuo</b> . Colore <b>rosa salmone</b> brillante. Profumo <b>complesso</b> , con sensazioni di leggeri <b>frutti rossi e di fiori profumati</b> . Al palato pieno, elegante e fresco
<b>Accostamenti</b>	Ottimo come <b>aperitivo</b> e molto apprezzato con salumi, formaggi e pesce. Da bere anche a <b>tutto pasto</b> .
<b>Gradazione alcolica</b>	<b>12,5% vol.</b>
<b>Temperatura di servizio</b>	<b>8°C</b>

