



SOCIETA' SEMPLICE AGRICOLA

# Pianbè Rosè

BRUT METODO CLASSICO

**Uve:**

Pinot nero 80%, Chardonnay 20%.

**Vendemmia:**

Le uve vengono selezionate e raccolte a mano in cassette forate da 20 kg.

**Vinificazione:**

Pressatura soffice delle uve intere ed ottenimento del mosto fiore. Illimpidimento mediante flottazione ad azoto per evitare ossidazione degli aromi e del delicato colore

Aggiunta di lieviti selezionati *Saccaromyces Cerevisiae* e conduzione della fermentazione alcolica a temperatura di 15°C in vasca termo condizionata.

Illimpidimento statico durante l'inverno,  
Stabilizzazione a freddo durante l'inverno.

**Tiraggio:**

Effettuato nella settimana di luna crescente nel mese di marzo o aprile, nell'anno successivo alla vendemmia con aggiunta di lieviti selezionati per la presa di spuma.

**Affinamento:**

In bottiglia, sulle fecce per 18/24 mesi. Durante il periodo di affinamento i sedimenti vengono riportati in sospensione (Coupè de Poignet).

**Sboccatura:**

Dopo 18/24 mesi sulle fecce, si effettua il remuage a mano sulle Pupitres. Alla sboccatura finale viene aggiunta la liqueur d'expédition per riequilibrare il tenore zuccherino

**Caratteristiche analitiche:**

Alcol 13,80 % Vol.

Acidità totale 7.00 g/l

Solforosa tot. 96 mg/l

Zuccheri ridotti 5.5 g/l

Estratto 26 g/l

**Caratteristiche:**

Dotato di una eccezionale freschezza, mantiene le sue caratteristiche che si esaltano con l'invecchiamento.

**Abbinamenti:**

Si adatta in qualsiasi occasione come aperitivo.

Con primi piatti saporiti e secondi piatti di carni bianche e con tutta la cucina di mare.

Servire freddo, temperatura 5-8°C.

