



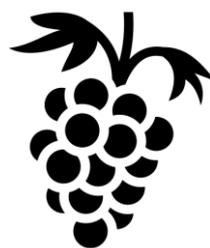
Brut Rosé

Spumante Metodo Classico

Il Brut Rosé di Cantine Re Dauno è lo
spumante metodo classico
100% Pinot Nero



Produzione Annata
3.500 bottiglie



Vitigno
100% Pinot Nero



temp. serv.
8° - 10° C



Colore: rosa tenue e brillante dalle tonalità aranciate, di media intensità con una spuma ricca e persistente



Al naso: frutta fresca, uva spina, ribes, fragoline, lampone, prugna matura, fiori di macchia e violetta



Al palato: gusto pieno e avvolgente, fresco, sapido. Equilibrato grazie all'aggiunta della *liqueur d'expedition*



Abbinamenti: eccellente come aperitivo ma ideale in accompagnamento a piatti di pesce e carni bianche

Vitigno: 100% Pinot Nero (IGP Puglia) - zona San Severo

Terreno: argilloso - calcareo

Sistema di allevamento: spalliera

Resa uva: 100- 120 q.li/ha;

Epoca della vendemmia: fine agosto

Vinificazione: in bianco in cisterne d'acciaio con una temperatura che non supera i 13°C nella nostra cantina

Presenza di spuma: metodo classico

Affinamento e permanenza sui lieviti: fine fermentazione in bottiglia per almeno 24 mesi

Gradazione Alcolica: 12,5%



Cantine Re Dauno - Via F.lli Cairoli, 23 71016
San Severo (Fg)

Toma Francesco - Tel. 328/3862516

www.cantineredauno.it

info@cantineredauno.it