



# 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](http://www.cantineredauno.it)

[info@cantineredauno.it](mailto:info@cantineredauno.it)