



COSTARIPA

COSTARIPA BRUT ROSE'

Metodo Classico

Brut Rosé s.a. Metodo Classico dal 1973

Da uve Chardonnay 80% e Pinot Nero 20% con spremitura comunque molto soffice del Pinot Nero (vinificato in parte in rosa e in parte in rosso) provenienti dalle zone calcareo-argillose più vocate del Garda e della Franciacorta, il 35% dei mosti fermenta in piccoli fusti di rovere bianco da 228lt.

Vitigni: Chardonnay 80%, Pinot nero 20%.

Colore: Spuma bianca e perlage persistente con fini bollicine, indice di un'ottima stagionatura sui lieviti. Tenue rosa antico che può raggiungere nel tempo il più classico color "buccia di cipolla".

Profumo: Intenso ed ampio di frutta matura con netti sentori di sottobosco, vaniglia e ribes.

Sapore: Elegante nella sua armonia, ampio gusto e struttura pur mantenendo eccellente fragranza, freschezza e sapidità.

Temperatura consigliata: 4-6 °C



la vigna in rosa

www.costaripa.it