

COLLEFRISIO Le Cave della Guardiuccia
Brut Rosè - Abruzzo D.O.C.



Uve

100% Pinot Nero

Vendemmia

Uve raccolte a due diversi punti di maturazione.

Elaborazione e Affinamento

Elaborazione in bottiglia.

Affinamento per 36 mesi sui lieviti.

Vinificazione

Macerazione delle bucce a bassa temperatura.

Estrazione integrale del mosto e fermentazione termo-controllata in vasche d'acciaio.

Gradazione alcolica

Alcool 13,00%

Degustazione

Cristallino dal colore rosa dai riflessi di oro rosa, perlage finissimo e persistente. Al naso note di piccolo frutti di bosco, leggere sfumature di rosa canica e tuberosa, sentori minerali crosta di pane e piccola pasticceria, mandorle tostate. Piacevole sapidità e freschezza, equilibrato, Armonico e con una lunga persistenza gusto-olfattiva.