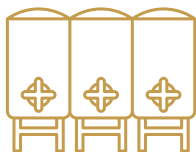


PWS

Premium Wine
Selection



VINIFICAZIONE

Le uve, vengono lasciate a contatto con le bucce per 12 ore a bassa temperatura (10-12°C).

Vengono poi pressate intere mediante pressa pneumatica. Il

mosto viene illimpidito staticamente e fatto fermentare a temperatura controllata di 18°C.

Mediante costanti e accurati controlli si valuta se necessita di ulteriori travasi o altre operazioni di cantina. Il vino viene filtrato e preparato per la rifermentazione.

Aggiunti al vino base i lieviti selezionati e lo zucchero in quantità definite, viene posto in bottiglia e tappato con bidule e tappo metallico a corona. Rimane a maturare sui lieviti in cantina minimo 60 mesi. Al momento

prescelto viene posto sulle pupitre per ottenere la messa in punta necessaria per la completa pulizia della bottiglia mediante l'espulsione dei precipitati formati dalla ri-fermentazione.

Dopo aver eseguito il degorgement la bottiglia viene tappata e lasciata a riposare alcuni mesi prima di essere messa in vendita.



Rosato.

Prologo

-Azienda Cantarutti Alfieri-



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



Pregiate sensazioni aromatiche di ciliegia, mirtillo, arricchite da note speziate e balsamiche.



Italia

Friuli Venezia Giulia
San Giovanni Al Natisone



CLASSIFICAZIONE

Spumante Metodo Classico

TIPOLOGIA

Rosato

ALC./VOL.

12,5%



VITIGNO

Pinot Nero

TIPOLOGIA AGRICOLA

Lotta Integrata

VENDEMMIA

Manuale



Le bollicine sono finissime e producono una sensazione elegante ed accattivante.