

# AZIENDA AGRICOLA GATTO



## SEXTILIS

### Pinot Rosè Spumante Brut

**Vitigno:** Pinot Nero.

**Zona di produzione:** Viarigi.

**Età media del vigneto:** 7 anni.

**Vinificazione:** pressatura soffice e decantazione statica con travaso in vasca in acciaio con inoculo di lieviti selezionati e fermentazione a temperatura controllata 16°C per 30 giorni.

**Presatura di Spuma:** in autoclave da 25 HL (Metodo Martinotti) per 5 mesi, e poi riposa 3 mesi in bottiglia ad una temperatura di 15°C.

**Bottiglie prodotte:** 3.500

**Caratteristiche Organolettiche:** si presenta di colore rosa scarico con bollicine fitte e persistenti; a livello olfattivo denota profumi intensi di note agrumate, fiori bianchi, crosta di pane, note tostate e un retrogusto di sentori freschi di mela. La sua componente olfattiva tipica del Pinot Nero denota eleganza, persistenza, freschezza e piacevolezza. Al gusto si evidenzia una giusta acidità supportata da una buona struttura e grande freschezza con effervescenza fine e piacevole.

**Abbinamenti:** aperitivi, antipasti, grigliate di pesce, carni bianche e formaggi freschi.

**Grado alcolico:** 12,50%

**Acidità totale:** 6,20 g/l

**Estratto secco:** 22,30 g/l

**Ph:** 3,10

