

DIAMANT ROSÉ

Alta Langa DOCG

VITIGNO

100% Pinot noir

TIPOLOGIA

Spumante Extra Brut

NATURA DEL TERRENO

Marneo - Argilloso

VINIFICAZIONE

Primo metodo classico monovitigno della nostra gamma, prodotto da uve 100% Pinot Nero. Selezione manuale delle uve, macerazione di circa 6 ore e successiva pressatura soffice. La prima fermentazione avviene in vasche d'acciaio inox ad una temperatura di 14°C. Rifermentazione in bottiglia per un mese alla temperatura di 14°C.

AFFINAMENTO

Dopo un periodo di maturazione ed invecchiamento sui lieviti, che dura mediamente 30/40 mesi, vengono eseguite le operazioni di *remuage* e *dégorgement* con l'aggiunta di *liqueur d'expedition*.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE: rosa salmone chiaro

PROFUMO: aromi di frutti rossi come ribes e lampone accompagnate da dolci note di brioches

SAPORE: sentori fruttati e crosta di pane regalano un palato ampio e generoso con un finale lungo e persistente.

DOSAGGIO

2 gr.Lt

FORMATI

750 ml



Francesco Scanavino & C. s.a.s

Località Scorrone, 31, Str.Prov.3112054, COSSANO BELBO (CN), Piemonte, Italia

info@francescoscanavino.com

Tel: +39 0141.837.1022

www.francescoscanavino.com