

Luretta

On Attend les Invités



Spumante Metodo Classico Brut Rosé
uve pinot nero
terreno marne calcaree

Coltivazione

data di impianto 1998
sistema di allevamento cordone speronato
piante per ettaro 5000
resa per ettaro 6000 Kg

Vinificazione

lieviti selezionati
tempo di fermentazione 24 giorni
contenitori acciaio inox
affinamento sui lieviti 24 mesi

Note di degustazione

colore rosa buccia di cipolla
naso aromi di frutti rossi
palato sapido
abbinamento antipasti, crostacei, ostriche,
arrosti di carni bianche

Note del produttore

La scuola del Rosé de Saignée nella sua massima espressione. Corpo di polpa e profumi di buccia per un equilibrio di piacevolezza e struttura.

Luretta

On Attend les Invités



Rosé Sparkling Wine

Spumante Metodo Classico Brut

grape varieties pinot noir

soil marl

Cultivation

vineyard planted in 1998

training method single spurred cordon

plants per hectare 5000

yield per hectare 6000 Kg

Wine-making process

metodo classico

selected yeasts

fermentation time 24 days

containers 100% stainless steel

refining process on yeasts 24 months

Notes

colour rosé

scent red fruits

taste savoury

suitable with starters, crustaceans, oysters,

roasted white meat

Producer's notes

Wine produced following the Rosé de Saignée school at its best. Rich in pulp and rind flavours that yield a pleasant and structured balance.