

Luretta

On Attend les Invites Riserva Roncolino

Spumante Metodo Classico Brut Rosé
uve pinot nero
terreno marne calcaree

Coltivazione

data di impianto 2000
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 36 mesi

Note di degustazione

colore rosé
naso aromi di frutti rossi
palato sapido
abbinamento risotti, primi piatti con sugo di carne,
carni bianche, arrostiti

Note del produttore

500 magnum all'anno per rendere onore al Pinot Nero, al Metodo Classico e ad un vigneto che non smetteremo mai di ringraziare. Saignée senza compromessi esce a quattro anni dalla vendemmia dopo giorni e notti trascorsi nelle silenziose cantine del castello.

Corposità e profumi da pinot nero uniti ad una delicatezza di profumi di lievito e ad una freschezza che rende imprescindibile il riassaggio. Il vino che berrei.



Luretta

On Attend les Invites Riserva Roncolino

Rosé Sparkling Wine

Spumante Metodo Classico Brut

grape varieties pinot noir

soil marl

Cultivation

vineyard planted in 2000

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 36 months

Notes

colour rosé

scent red fruits

taste savoury

suitable with risotto, first courses with meat sauce,

white meat, roasted meat

Producer's notes

Five hundred magnum bottles to honour Pinot Noir, the classic wine-making method and a vineyard that we will never be thanking enough. A Saignée without compromise, this wine goes onto the market four years after the vintage, after days and nights spent in the silent castle cellars.

Rich taste with a flavour of red pinot, together with a soft yeast flavour and a sense of freshness that make you want to taste it over and over again. This is the wine I would drink.

