



DONNAFUGATA

Donnafugata Brut Rosé

VINO SPUMANTE ROSÉ SICILIA DOC



DISTRIBUITO DA
CICOGNA ACQUE MINERALI



Italia, Sicilia

Un rosé millesimato di notevole finezza. Un metodo classico, da uve Pinot Nero coltivate in alta collina, che sintetizza nel calice lo stile di Donnafugata. Dai delicati sentori fruttati e speziati, questo Brut Rosé è uno spumante di particolare pregio ed eleganza, frutto di un fare sartoriale.

Un rosé da tutto pasto, ottimo con i crostacei crudi o cotti e tartare di pesce.

Lo consigliamo con del prosciutto crudo.

Servirlo in calici di media ampiezza, senza svasatura. Aprire al momento, ottimo a 6-8°C

ZONA DI PRODUZIONE: Sicilia sud-occidentale.

TIPOLOGIA: Brut Rosé Metodo Classico.

UVE: Pinot Nero.

VIGNETO: Allevamento a controspalliera con potatura a Guyot; densità di impianto di 4,444 piante per ettaro (2,5 m × 0,9 m) e rese di 75-85 quintali per ettaro.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Dal colore rosa antico, questo Brut Rosé si caratterizza per un bouquet elegante e distinto. Offre note terziarie di crosta di pane unite a delicati sentori fruttati di ribes e pompelmo rosa, e note speziate di pepe bianco. In bocca presenta una piacevole freschezza e buona struttura, con un seducente ritorno delle sensazioni fruttate ed una vena sapida dalla lunga persistenza.

LONGEVITÀ: Da godere al meglio nell'arco di 3 anni.

Alcol 11,58%;

pH 3,06;

acidità totale 7,0 g/l.;

zuccheri residui 6,0 g/l.

