

Brut Rosé

Metodo Classico Millesimato



Chiavennasca 92%, Pignola 4%, Rossola 4%



Comuni di Ponte in Valtellina e Teglio
Municipalities of Ponte in Valtellina and Teglio
Gemeinden Ponte in Valtellina und Teglio



Sud, 500 - 730 m s.l.m.
South, 500 - 730 m a.s.l.
Süden, 500 - 730 m ü.d.M.



90 q.li/ha



La base spumante sosta in acciaio fino alla primavera successiva alla vendemmia. Dopo il tiraggio, riposa sui propri lieviti per almeno 36 prima della sboccatura.

The base sparkling wine rests in steel tanks until the spring following the harvest. After the tirage or second fermentation, the wine is aged on lees for at least 36 months before dégorgement.

Die Sektbasis ruht bis zum Frühjahr nach der Ernte in Stahl. Nach dem Tirage reift er mindestens 36 Monate auf der Hefe, vor dem Degorgieren.



Colore tipico della buccia di cipolla.
Perlage fine e continuo. Profumo intenso con note di lievito, prugna, noce. In bocca è secco e fragrante, di buona struttura e persistente freschezza. Ottima bevibilità.

Typical colour of onion skin. Fine and continuous perlage. Intense aroma with notes of yeast, plum and walnut.

In the mouth it is dry and fragrant, with a good structure and persistent freshness. Excellent drinkability.

Typische Farbe der Zwiebelschale. Feine und kontinuierliche Perlage. Intensives Aroma mit Noten von Hefe, Pflaume, Walnuss. Am Gaumen ist er trocken und duftend, mit einer guten Struktur und anhaltender Frische. Hervorragende Trinkbarkeit.



Antipasti a base di pesce e crostacei, carni bianche piatti della tradizione come i "pizzocheri".

Appetizers based on fish and shellfish, white meat and traditional dishes like "pizzocheri".

Vorspeisen aus Fisch und Schalentieren, weißes Fleisch und traditionelle Gerichte wie „Pizzocheri“.



10°C



0,75 L

