

Puro Rosé



BOLLEICINE



NO SOLFOROSA AGGIUNTA



INFO

Annata: 2016

Formato: 75 cl

Paese: Slovenia

Regione: Brda/Collio

Vitigni: Pinot Nero, Ribolla, Pinot Grigio

Suolo: Terra di Flysch del Collio, con strati di marna e arenaria

Estensione del vigneto: 2 ha

Tipo d'impianto: Guyot

Densità ceppi per ha: 7.500

Età media del vigneto: 32 anni

Produzione media per ha: 42 hl

Vinificazione e affinamento: Vendemmia tardiva, pigiatura, macerazione di 1 giorno, svinatura e inizio della fermentazione spontanea in tini di acciaio inox. Il mosto in fermentazione è poi spostato in barrique dove il vino affina per 4 anni. Al vino base viene quindi aggiunto mosto in fermentazione dell'annata corrente, che contenendo lieviti e zuccheri fa da liqueur de tirage per la seconda fermentazione. Il vino resta a contatto con i lieviti fino al servizio della bottiglia.

Solforosa totale: 10 mg/l

Bottiglie prodotte: 3.000

PRODUTTORE



MOVIA

Aleš Kristancic

PERCHÉ

Il Puro Rosé di Movia è un vino spumante rosato non sboccato, fresco e minerale. Pieno e tagliente in bocca si rivela affascinante, unendo originalità e stravaganza a leggiadria ed eleganza. Un must per tutti gli appassionati di bollicine, per un dégorgeement fai da te con la bottiglia a testa in giù in una glasset con acqua e ghiaccio.

QUANDO

Quando fate gli anni in cifra tonda, non pensate al passato, ma brindate al futuro con il Puro Rosé, il vino che fa per voi. Lascerà tutti a bocca aperta almeno per tre volte: la prima all'apertura, la seconda all'assaggio, la terza quando ne vorranno ancora.

