



ELFENBERG

SUMANTE MEDOTO CLASSICO

ROSÉ



Le viti sono allevate a spalliera su terreni morenici e detritici calcari ad un'altitudine di 500 m s.l.m. Raccolta manuale delle uve. La spremitura è soffice e progressiva e la fermentazione avviene in tini di

acciaio. La macerazione si compie per alcune ore a contatto con le bucce. Seconda fermentazione in bottiglia e successivo affinamento a contatto con i propri lieviti per almeno 30 mesi.

Caratteristiche: perlage particolarmente ricco e persistente. Nocciola. Pera e buccia d'arancia, caratterizzano le note olfattive di questo spumante metodo classico base Pinot Nero.

*Temperatura di servizio: 7° C*

*Gradazione alcolica: 12,5%*

*Calice: Tulipano*

*Dosaggio: 6g/l*

*Abbinamenti consigliati: antipasti di carne e pesce, guazzetti, zuppe di pesce, carni rosse arrosto, mozzarella di bufala.*