



La Versa

TESTAROSSA

METODO CLASSICO

*fascino millesimato*

**DENOMINAZIONE**

O.P. Pinot Nero D.O.C.G.  
Metodo Classico Brut

**UVE**

100% Pinot Nero

**VINIFICAZIONE**

In bianco con pressatura soffice. Il mosto fermenta con lieviti selezionati a temperatura controllata. Dopo il tiraggio la cuvée rifermenta in bottiglia nel nostro caveau.

**MATURAZIONE**

Minimo 36 mesi sui lieviti, e due mesi di èlevage in bottiglia prima della messa in commercio

**CARATTERISTICHE**

Spuma bianca cremosa, perlage fine, continuo e persistente.  
Colore giallo paglierino brillante, profumo ben pronunciato, fragranza di ribes crosta di pane con finale agrumato.  
Sapore morbido, ma fresco e vivo, molto armonico, con gradevole retrogusto di piccoli frutti rossi che si sofferma a lungo in bocca

**ABBINAMENTI**

Come aperitivo e crudità di pesce

**SERVIZIO**

6-7° C

**NOTE TECNICHE**

Alcol: 13 %

