



EREDÈ ROSÈ

Brut Metodo Classico

Brut Sparkling wine | Classic method

UVAGGIO: Canaiolo 100%

GRAPE VARIETY: *Canaiolo 100%*

ALLEVAMENTO: Guyot

TRAINING SYSTEM: *Guyot*

VENDEMMIA: manuale, fine Agosto

HARVEST: *handmade, end of August*

VINIFICAZIONE: breve macerazione in pressa sulle bucce fermentazione alcolica a temperature controllata in tino di cemento

VINIFICATION: *first fermentation off skins after a short maceration on the skins at controlled temperature in cement vat.*

MATURAZIONE: seconda fermentazione in bottiglia con permanenza sui lieviti per almeno 36 mesi. Affinamento in bottiglia per 4 mesi dopo la sboccatura.

MATURATION: *second fermentation in the bottle, maturation on the yeasts for 36 months. Refining in bottle for 4 months after degorgement.*

TITOLO ALCOLOMERICO: 12,5 % Vol

ALCOHOL STRENGTH: *12,5 % by Vol*

BOTTIGLIE PRODOTTE: 10.000

BOTTLES PRODUCED: *10.000*

ABBINAMENTI: Perfetto con piatti a base di carni bianche e rosse, grigliate e bolliti.

FOOD PAIRINGS: *It's perfect with white and red meats dishes, grilled, roast and boiled.*

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8° C - 10° C

SERVICE TEMPERATURE: *8° C - 10° C*

NOTE ORGANOLETTICHE: caratterizzato da un colore rosa tenue con delicate sfumature buccia di cipolla, perlage fine e leggero. Bouquet intenso ed elegante con note di frutti rossi, ribes, lampone e fragola con piacevole fragranza di agrumi e spezie. Gusto vellutato, frutta matura, ottima struttura e acidità

TASTING NOTES: *it's characterized by a light pink color with light onion leaf colour hues, a fine perlage. an Intense and elegant bouquet, notes of red ripe berry fruits, redcurrants, fraises, raspberries and hints of citrus and spice. Elegant and velvety flavour, good structure and good acidity*

CUPELLI SPUMANTI

Viale G. Marconi 203 - 56028 San Miniato (PI) ITALIA
info@cupellivini.com - www.cupellivini.com