

REIMS • TZARINA ROSÉ BRUT

CUVÉE PRESTIGE



Uvaggio:

38% Pinot Noir (*Ecueil, Avenay Val d'Or, Vertus Ludes*);
31% Chardonnay (*Chouilly e Moussy*);
31% Pinot Meunier (*Ambonnay*).

Dosaggio:

7 gr/l.

Zona di produzione:

Montagne de Reims, Vallée de la Marne.

Maturazione sui lieviti:

minimo 42 mesi.



TZARINA ROSÉ BRUT

CUVÉE PRESTIGE

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Le bollicine sottili esaltano una bella veste di rosa intenso. Al naso è ricco ed espressivo. Apre con sentori di frutti rossi freschi e croccanti, lampone, ribes, ciliegia e delicate note di papavero. La bocca raffinata è golosa con un perfetto equilibrio tra struttura e vivacità.

Gli aromi di ribes nero e violetta su fondo speziato si esprimono con delicatezza per chiudere su un finale di bella lunghezza, leggermente salino e vanigliato.

Abbinamenti suggeriti:

con scampi alla griglia. Con carrè di agnello arrosto.

Temperatura di servizio: 9/10° C.