



Rosé de Noirs Nature -

Cantina: Nicola Gatta

Denominazione: Vino Spumante

Tipologia: Bollicina

Regione: Lombardia

Vitigni: 100% Pinot Nero

Certificati: Autocertificato Naturale

Metodo: Classico

Denominazione: Vino Spumante

Grado Alcolico: 12.0 %Vol

Formato: 0.750 Lt

Lieviti: Indigeni

Anidride Solforosa: 32 mg/L Naturale (Non Aggiunta)

Abbinamenti: Antipasti, Crostacei, Crudità di pesce, Formaggi Freschi

Temperatura di servizio: 8-10 °C

Decantazione: No

Descrizione vino

Il Rosé de Noirs di Nicola Gatta è composta da uve Pinot Nero 100%. La vinificazione consiste in una breve macerazione notturna con a seguire una fermentazione spontanea su lieviti indigeni e senza aggiunta di solfiti. Dopo la fermentazione avviene l'affinamento sui lieviti per 60 lune. Questa bottiglia deriva principalmente dalla vendemmia 2013 con delle aggiunte di vini riserva delle annate 2012 e 2011 conservati in vasche di cemento. Nessuna aggiunta di zucchero in fase di sboccatura avvenuta a settembre 2019.

Note di degustazione

Il Colore del Rosé de Noirs Nature di Nicola Gatta è di un meraviglioso e delicato colore rosa. Al naso spiccano le note di fragoline di bosco, lamponi e crosta di pane. In bocca è fragrante di facile beva lasciando in bocca una piacevole sensazione di freschezza. La consigliamo con dei piatti delicati a base di crostacei e pesce crudo, ma anche formaggi freschi e grassi. Perfetto per un aperitivo o una cena romantica.