

PISAURUM

FIGURIN

Vino Spumante Brut Metodo Martinotti Sangiovese Rosé

In dialetto locale usiamo l'appellativo "figurin" per indicare un uomo curato ed elegante ed è così che immaginiamo questo spumante da uve **Sangiovese**, coltivate sui nostri colli pesaresi. Il colore rosa tenue, con un perlage fine e persistente, si associa al bouquet delicato, con sentori di **frutti rossi** e **note floreali**.

Le uve, che raccogliamo anticipatamente a mano, sono rifermentate in grandi tini secondo il metodo Martinotti; nasce così uno spumante **fresco** al palato, **equilibrato** e di buona struttura.



TIPOLOGIA

Vino spumante brut metodo martinotti rosé

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE

2018

ZONA DI PRODUZIONE

Colli Pesaresi

TERRENO

Di medio impasto

VITIGNO

Sangiovese

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot

RESA

100 quintali uva per ettaro

LAVORAZIONE

Raccolta manuale e anticipata delle uve. Pressatura soffice, pulizia del mosto e fermentazione a temperatura controllata. Rifermentazione in grandi tini secondo il metodo Martinotti (charmat)

GRADO ALCOOL

11,5% vol

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE

Rosa tenue
Perlage fine e persistente

SAPORE

Fresco al palato, equilibrato, elegante e di buona struttura

CALICE CONSIGLIATO

Calice a flute di media altezza

PROFUMO

Bouquet delicato con sentori di frutti rossi e note floreali

ABBINAMENTI D'ECCELLENZA

Si abbina ad antipasti e stuzzichini. Ottimo con risotti di mare delicati e carni bianche fritte

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8° C