



CASCINA CHICCO
azienda agricola



CUVÉE ZERO ROSÉ

METODO CLASSICO EXTRA BRUT

Epoca di raccolta: metà-fine agosto.

Vinificazione: dopo la raccolta dell'uva ed una brevissima macerazione a freddo, il mosto è avviato alla prima fermentazione che esalta le note caratteristiche del vitigno. In seguito ad una permanenza in acciaio di 6-8 mesi procediamo con l'imbottigliamento per la seconda fermentazione e la presa di spuma ad una temperatura di 14° C, dosaggio zero.

Affinamento: 30 - 36 mesi in bottiglia sui propri lieviti a 12 - 13° C.

Profilo sensoriale: il colore è rosa tenue, tendente al cipria ed alla buccia di cipolla. Il perlage è molto fine e persistente. Il profumo ricorda le caratteristiche del nebbiolo, il lampone e la viola, la crosta di pane. In bocca è secco, persistente con fresca e gradevole sapidità. Ideale come aperitivo, crudi e marinati di pesce, battuta di carne cruda, zuppa di crostacei.

Temperatura di degustazione: 6 - 8° C.

Via Valentino n. 14
12043 CANALE (CN) - ITALIA
Tel e Fax: +39 0173 979411
cascinachicco@cascinachicco.com
#cascinachicco
cascinachicco.com

