

CONTRATTO

"le bollicine piemontesi" 1867

For England Rosé

"estremamente fresco con note di piccoli frutti a bacca rossa, sentori di anice e nocciola, una combinazione di eleganza, rotondità e freschezza. Sono presenti note di albicocca ed arancio"

For England Rosé Brut

Annata:	2007
Denominazione	Metodo Classico -Vino Spumante di Qualità
Uvaggio:	100% Pinot Noir
Vigneti:	Oltrepò Pavese
Periodo di raccolta:	ultima settimana di agosto
Vinificazione:	tradizionale senza utilizzo di barrique, tirage da marzo a luglio successivi alla vendemmia
Affinamento:	42 mesi sui lieviti nelle nostre storiche cantine ad una temperatura costante di 13°
Remuage:	manuale di 4 settimane
Dosaggio :	10 ml di liqueur per bottiglia
Residuo zuccherino:	2.0 g/l
PH:	3.3
Acidità totale:	6.3 g/l
Grado alcolico:	12.5%
Numero di bottiglie prodotte:	20.000 bottiglie
Abbinamenti:	come aperitivo, carni bianche e pesce
Temperatura di servizio:	6° a 8° celsius
Tipo di bicchiere consigliato:	piccolo Bordeaux

