



# Anacleto il fondatore Rosé

## Spumante Metodo Classico

Abbiamo intitolato il nostro spumante Metodo Classico al fondatore dell'azienda, Anacleto.  
Disponibile nei formati 0,75 l e 1,5 l

**Tipologia** spumante brut Metodo Classico

**Vitigni** 100% Pinot Nero

**Colore** rosa pallido

**Profumo** intenso ed elegante con sentori di fragoline di bosco, pasticceria secca e una leggera nota di lievito

**Sapore** fine ed equilibrato, sapido e persistente, ha piacevoli note minerali

**Metodo di lavorazione** raccolta manuale in cassetta, vinificazione in bianco con immediata separazione delle bucce, fermentazione lenta a temperatura controllata di circa 15 gradi C. Dopo successivi travasi, in primavera si imbottiglia per la presa di spuma. Affinamento di 30 mesi sui lieviti, dégorgeement e confezionamento

**Gradazione alcolica** varia dai 12 ai 12,5 gradi

**Abbinamenti consigliati** indicato ad accompagnare piatti delicati

**Temperatura di servizio** si beve fresco a 6 - 8 gradi C°

Ph 3.05—RS 5 g/l—Total Acid 7.05 g/l—SO<sub>2</sub> 96 mg/l—Free SO<sub>2</sub> 32 mg/l

