

SELEZIONE  
SPUMANTE BRUT



PURCARI  
• CHATEAU •

## CUVÉE DE PURCARI BRUT ROSÉ

Tipologia: **Rosato**

Denominazione: **IGP Stefan Voda**

Vitigni: **60% Pinot Nero - 40% Chardonnay**

Alcool: **12,5% vol.**

Volume: **750 ml.**

Zona di produzione: **Moldavia, distretto di Stefan Voda**

Terreno: **chernozem argilloso-sabbioso carbonizzato**

Densità: **2900-3636 piante/ettaro**

Allevamento: **Guyot doppio**

Età del vigneto: **15-20 anni**

Posizione del vigneto: **110-185 metri s.l.m.**

Esposizione: **Sud-Est**

Quantità di precipitazioni, media annua: **450-550 mm.**

Giorni di sole all'anno: **310-320**

Somma di temperature attive: **3000-3450 °C**

Produzione: **100-120 q.li per ettaro**

Vendemmia: **manuale in cassetta**

Periodo della vendemmia: **inizio settembre**

Fermentazione: **in acciaio a t° controllata**

Maturazione: **6 mesi in barriques di rovere francese**

Affinamento in bottiglia: **minimo 6 mesi**

**Caratteristiche organolettiche:** vino spumante rosato - le uve per la

sua produzione si trovano nei migliori terroir e sostituiscono un'eccezionale combinazione di varietà Chardonnay e Pinot Noir.

La lunga maturazione in bottiglia regala un perlage persistente e fine.

Il colore **rosa** evoca eleganza, essendo completato da un bouquet floreale con sottili **aromi di ribes nero** e un gusto equilibrato.

La temperatura consigliata per il consumo è +6/+10 °C.

**Abbinamenti:** si abbina fantasticamente con verdure fresche, pesce crudo e antipasti leggeri, sushi e frutti di mare.



**General Mega Group Srl** (Distributore ufficiale Italia)

**Sede legale** S.S. 7 BIS-KM-50, (Palazzo Mercury) 80035 Nola (Na)

Mob.: +39 333 728 3327 / +39 376 188 3907 - Uff. +39 081 19802025

winepurcari.it@gmail.com - www.winepurcari.it