

## La Versa Testarossa Rosé

Il Testarossa Rosé è la nuova anima dello spumante La Versa. La presa di spuma avviene in bottiglia secondo il Metodo Classico, utilizzando esclusivi ceppi di lieviti selezionati dalla nostra Cantina. Il Testarossa Rosé rimane per un periodo di 36 mesi dalla vendemmia a contatto coi propri lieviti di fermentazione prima della sboccatura, che viene sempre indicata in etichetta.

### Scheda Tecnico Organolettica

|                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Uve:             | 100% Pinot Nero                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Vigne:           | Vigneti di proprietà dei vignaioli di La Versa, con selezioni clonali particolarmente adatte a dare basi-spumante di pregio; le viti sono allevate a spalliera sulle colline dell'Alta Valle Versa, su un suolo di origine sedimentaria marina, con argille finissime. La resa media di uva per ettaro è di 80 quintali.                                 |
| Vinificazione:   | Il mosto, dopo essere stato pigiato, sosta insieme alle bucce per 8 ore a basse temperature (+ 6°), quindi si separa il mosto fiore che fermenta con lieviti selezionati, a temperatura controllata (+ 18°). La cuvée rifermenta in bottiglia nella primavera successiva alla vendemmia grazie all'utilizzo di ceppi di lievito selezionati da La Versa. |
| Maturazione:     | 36 mesi dalla vendemmia e tre mesi in bottiglia dopo la sboccatura.                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Caratteristiche: | Spuma di colore rosa albicocca; perlage sottile, continuo e persistente; colore rosa tenue; profumo ben pronunciato, con suadente fragranza di confettura di ribes e di macedonia fresca di stagione; sapore morbido ma fresco e vivo, molto armonico, con gradevole fondo di piccoli frutti maturi che si sofferma a lungo in bocca.                    |
| Abbinamenti:     | Come aperitivo e con invitanti piatti a base di pesce.                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Servizio:        | 6-7° C in bicchieri a flûte.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |

#### NOTE TECNICHE

Alcol: 13 % - Zuccheri residui: 13 g/l - Acidità titolabile: 6.5 g/l - pH: 3.15- Potenziale invecchiamento: 20 - 24 mesi

75 cl  
1,50 lt

